



1



Министерство просвещения Российской Федерации  
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Республики Карелия «СЕВЕРНЫЙ КОЛЛЕДЖ»

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА «ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ»**

Среднее профессиональное образование

Образовательная программа  
подготовки квалифицированных рабочих, служащих

**43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР**

На базе основного общего образования

Форма обучения очная

Квалификация (и) выпускника  
Повар, кондитер

Одобрено на заседании педагогического  
совета:

протокол № 9 от 18.06.2024 г.

Утверждено Приказом ГАПОУ РК  
«Северный колледж»

приказ № 381 от 15.07.2024 г.



директора  /М.Н. Романова/

Согласовано  
с предприятием-работодателем  
ООО «Велена»

Генеральный директор  /Преминина Е.В./

2024 год

# Содержание

<b>Раздел 1. Общие положения</b>	<b>2</b>
1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы	3
1.2. Нормативные документы	3
1.3. Перечень сокращений	4
<b>Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы</b>	<b>5</b>
<b>Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника</b>	<b>5</b>
3.1. Область(и) профессиональной деятельности выпускников:	6
3.2. Профессиональные стандарты	6
3.3. Осваиваемые виды деятельности	6
<b>Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы</b>	<b>8</b>
4.1. Общие компетенции	8
4.2. Профессиональные компетенции	11
4.3. Матрица компетенций выпускника	65
<b>Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы</b>	<b>78</b>
5.1. Учебный план	78
5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы	81
5.3. План обучения в форме практической подготовки на предприятии (на рабочем месте)	83
5.4. Календарный учебный график	93
5.5. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей	95
5.6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы	95
5.7. Практическая подготовка	95
5.8. Государственная итоговая аттестация	96
<b>Раздел 6. Условия реализации образовательной программы</b>	<b>96</b>
6.1. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение образовательной программы	96
6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий	100
6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы	100
6.4. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы	101

## **Перечень приложений к ОПОП-П:**

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

## Раздел 1. Общие положения

### 1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы

Настоящая основная профессиональная образовательная программа «Профессионалитет» (далее – ОПОП-П) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2019 №1569 (далее – ФГОС, ФГОС СПО).

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

Основная профессиональная образовательная программа (далее – образовательная программа), реализуемая на базе основного общего образования, разработана образовательной организацией на основе требований соответствующих федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования и положений федеральной основной общеобразовательной программы среднего общего образования, а также с учетом получаемой профессии 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 Минобрнауки России от от 09.12.2019 N 1569)

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 РФ от 09.03.2022 № 113н

– иные локальные и нормативные документы с учетом отраслевой и региональной специфики образовательной программы.

### 1.3. Перечень сокращений

ГИА – государственная итоговая аттестация;

ДЭ – демонстрационный экзамен;

МДК – междисциплинарный курс;

ОК – общие компетенции;

ОП – общепрофессиональный цикл;

ООД – общеобразовательные дисциплины;

ОТФ – обобщенная трудовая функция;

ПА – промежуточная аттестация;

ПК – профессиональные компетенции;

ПМ – профессиональный модуль;

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)	Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 09.03.2022 № 113н Профессиональный стандарт «Кондитер». Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. N 597н	
Специализированные допуски для прохождения практики, в том числе по охране труда и возраст до 18 лет	Не требуются	
Реквизиты ФГОС СПО	Приказ Минобрнауки России от 09.12.2019 N 1569	
Квалификация (-и) выпускника	Повар, кондитер	
в т.ч. дополнительные квалификации	<i>из перечня профессий рабочих, должностей служащих с указанием разряда</i>	
Направленности (при наличии)	<i>Направленность 1, Направленность 2</i>	
Нормативный срок реализации на базе ООО	3 года 10 месяцев	
Нормативный объем образовательной программы на базе ООО	3 года 10 месяцев	
Согласованный с работодателем срок реализации образовательной программы	3 года 10 месяцев	
Согласованный с работодателем объем образовательной программы	3 года 10 месяцев	
Форма обучения	очная	
<b>Структура образовательной программы</b>	<b>Объем, в ак.ч.</b>	<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>
Обязательная часть образовательной программы	<b>4428</b>	<b>2036</b>
общепрофессиональный цикл	527	401
профессиональный цикл	3373	1417
в т.ч. практика:	1908	1908
- учебная	- 828	- 828
- производственная	- 1080	- 1080
Вариативная часть образовательной программы	<b>312</b>	<b>196</b>
в т.ч. запрос конкретного работодателя кластера и (или) отрасли (не менее 50% объема вариативной части образовательной программы), включая цифровой образовательный модуль:	208	186
ГИА в форме демонстрационного экзамена + <i>указывается из ФГОС</i>	<b>72</b>	<b>72</b>
Всего	<b>4428</b>	<b>2036</b>

### Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

3.1. Область профессиональной деятельности выпускников: 33 Сервис, оказание услуг населению

3.2. Профессиональные стандарты

Перечень профессиональных стандартов, учитываемых при разработке ОПОП-П:

№	Код и Наименование ПС	Реквизиты утверждения	Код и наименование ОТФ	Код и наименование ТФ
1	33.011 Повар	Приказ Минтруда России от 08 сентября 2015 г. № 610н	А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара	А/01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
2	33.010 Кондитер	Приказ Минтруда России от 07 сентября 2015 г. № 597н	А Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	А/01.3 Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места А/02.3 Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции

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

№	Наименование квалификационного справочника	Раздел	Профессия/должность с указанием разряда (при наличии)	Характеристика работ/должностные обязанности
-	-	-	-	-

3.3. Осваиваемые виды деятельности

Наименование видов деятельности	Код и наименование ПМ
Виды деятельности (общие)	
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПМ.01
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПМ.02

Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПМ.03
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ПМ.04
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПМ.05

## 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	<b>Умения:</b>
		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)
		<b>Знания:</b>
		актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
		структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
		основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте
методы работы в профессиональной и смежных сферах		
порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности		
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<b>Умения:</b>
		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
		<b>Знания:</b>
		номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
		приемы структурирования информации
формат оформления результатов поиска информации		
современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства		
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное	<b>Умения:</b>
		определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности
		применять современную научную профессиональную терминологию

	профессиональное и личностное развитие	<p>определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</p> <p>выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи</p> <p>определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования</p> <p>презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности</p> <p>определять источники достоверной правовой информации</p> <p>составлять различные правовые документы</p> <p>находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать</p> <p>оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>содержание актуальной нормативно-правовой документации</p> <p>современная научная и профессиональная терминология</p> <p>возможные траектории профессионального развития и самообразования</p> <p>основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности</p> <p>правила разработки презентации</p> <p>основные этапы разработки и реализации проекта</p>
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<p><b>Умения:</b></p> <p>организовывать работу коллектива и команды</p> <p>взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>психологические основы деятельности коллектива</p> <p>психологические особенности личности</p>
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	<p><b>Умения:</b></p> <p>грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке</p> <p>проявлять толерантность в рабочем коллективе</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>правила оформления документов</p> <p>правила построения устных сообщений</p> <p>особенности социального и культурного контекста</p>
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного	<p><b>Умения:</b></p> <p>проявлять гражданско-патриотическую позицию</p> <p>демонстрировать осознанное поведение</p> <p>описывать значимость своей профессии</p> <p>применять стандарты антикоррупционного поведения</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>сущность гражданско-патриотической позиции</p> <p>традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений</p>

	поведения	значимость профессиональной деятельности по профессии 43.01.09 Повар, кондитер стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<p><b>Умения:</b></p> <p>соблюдать нормы экологической безопасности</p> <p>определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии 43.01.09 Повар, кондитер</p> <p>организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства</p> <p>организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона</p> <p>эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности</p> <p>основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности</p> <p>пути обеспечения ресурсосбережения</p> <p>принципы бережливого производства</p> <p>основные направления изменения климатических условий региона</p> <p>правила поведения в чрезвычайных ситуациях</p>
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	<p><b>Умения:</b></p> <p>использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей</p> <p>применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности</p> <p>пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии 43.01.09 Повар, кондитер</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека</p> <p>основы здорового образа жизни</p> <p>условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии 43.01.09 Повар, кондитер</p> <p>средства профилактики перенапряжения</p>
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	<p><b>Умения:</b></p> <p>применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач</p> <p>использовать современное программное обеспечение</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>современные средства и устройства информатизации</p> <p>порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p>
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	<p><b>Умения:</b></p> <p>понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;</p> <p>участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;</p> <p>строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;</p> <p>кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые);</p> <p>писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>

		<b>Знания:</b>
		правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;
		основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);
		лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;
		особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	<b>Умения:</b>
		выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи;
		презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности;
		оформлять бизнес-план;
		рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;
		определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;
		презентовать бизнес-идею;
		определять источники финансирования
		<b>Знания:</b>
		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
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	<b>Навыки:</b>
		подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
		<b>Умения:</b>
		визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием;
		выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:
		выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;
		владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;
		мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;
		мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные

		части;
		соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования;
		безопасно править кухонные ножи;
		соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов;
		проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании;
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки;
		включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;
		оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения;
		оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота;
		пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов;
		сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным;
		проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов;
		сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов;
		обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства;
		осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями;
		использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья
		<b>Знания:</b>
		требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
		виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		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

		<p>кухонной посуды;</p> <p>виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</p> <p>правила утилизации отходов;</p> <p>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</p> <p>способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; способы правки кухонных ножей;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи;</p> <p>правила оформления заявок на склад;</p> <p>правила приема прдуктов по количеству и качеству;</p> <p>ответственность за сохранность материальных ценностей;</p> <p>правила снятия остатков на рабочем месте;</p> <p>правила проведения контрольного взвешивания продуктов;</p> <p>виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспрессоценки качества и безопасности сырья и материалов;</p> <p>правила обращения с тарой поставщика;</p> <p>правила поверки весоизмерительного оборудования</p>
	<p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p>	<p><b>Навыки:</b></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> <p><b>Умения:</b></p> <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; 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><b>Знания:</b></p> <p>требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования,</p>

		<p>производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними</p> <p>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><b>Навыки:</b></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><b>Умения:</b></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 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</p>

		<p>помощь в выборе</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>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 приготовления полуфабрикатов;</p> <p>техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов;</p> <p>правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов;</p> <p>правила, техника общения с потребителями;</p> <p>базовый словарный запас на иностранном языке</p>
	<p>ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p>	<p><b>Навыки:</b></p> <p>приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>порционирования (комплектования), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов;</p> <p>ведения расчетов, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос</p> <p><b>Умения:</b></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 продуктов;</p> <p>нарезать, порционировать различными способами полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>готовить полуфабрикаты из натуральной рубленой и котлетной массы;</p> <p>рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов</p>

		<p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе; владеть профессиональной терминологией</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>методы приготовления полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, рубленой массы (нарезки, маринования, формования, панирования, фарширования, снятия филе, порционирования птицы, дичи и т.д.);</p> <p>способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовления полуфабрикатов;</p> <p>техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов;</p> <p>правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов;</p> <p>правила, техника общения с потребителями;</p> <p>базовый словарный запас на иностранном языке</p>
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p><b>Навыки:</b></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><b>Умения:</b></p> <p>выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ;</p> <p>проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;</p> <p>владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;</p> <p>мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;</p> <p>соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического</p>

		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
		выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ;
		<b>Знания:</b>
		требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
		виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
		последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
		регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система 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;

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

		<p>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, 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>
	<p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента</p>	<p><b>Навыки:</b></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><b>Умения:</b></p> <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 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 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; разогревать 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><b>Знания:</b></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 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 потребителями;</p>
--	--	---

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	правила, техника общения с потребителями;
	базовый словарный запас на иностранном языке
	<b>Навыки:</b>
	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
	<b>Умения:</b>
	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	

		<p><b>Знания:</b></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 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 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><b>Навыки:</b></p> <p>приготовления соусных полуфабрикатов, соусов разнообразного ассортимента, их хранения и подготовки к реализации</p> <p><b>Умения:</b></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>

		охлаждать, замораживать, размораживать, хранить, разогревать отдельные компоненты соусов, готовые соусы с учетом требований по безопасности;
		закладывать продукты, подготовленные соусные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки;
		соблюдать температурный и временной режим варки соусов, определять степень готовности соусов;
		выбирать, применять, комбинировать различные методы приготовления основных соусов и их производных;
		рассчитывать нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов определенной консистенции;
		изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса;
		доводить соусы до вкуса;
		проверять качество готовых соусов перед отпуском их на раздачу;
		порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
		соблюдать выход соусов при порционировании;
		выдерживать температуру подачи;
		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования;
		творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами
		<b>Знания:</b>
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для соусов;
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		ассортимент отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов;
		методы приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов;
		органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов соусов и соусных полуфабрикатов;
		ассортимент готовых соусных полуфабрикатов и соусов промышленного производства, их назначение и использование;
		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

		<p>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 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><b>Навыки:</b></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><b>Умения:</b></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 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 поверхности;</p> <p>фаршировать, тушить, запекать;</p>

		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-
		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
		<b>Знания:</b>
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		методы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств овощей и грибов;
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
		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

		<p>техника порционирования, варианты оформления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>методы сервировки и подачи, температура подачи блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>правила разогревания,</p> <p>правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;</p> <p>правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</p> <p>правила, техника общения с потребителями;</p> <p>базовый словарный запас на иностранном языке</p>
	<p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p>	<p><b>Навыки:</b></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><b>Умения:</b></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,</p> <p>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,</p>

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

		<p>разогревать охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;</p> <p>рассчитывать стоимость,</p> <p>вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;</p> <p>владеть профессиональной терминологией;</p> <p>– консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p> <p>критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд, кулинарных изделий из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;</p> <p>виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>методы приготовления блюд из яиц, творога, сыра, муки, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</p> <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд из яиц, творога, сыра, муки;</p> <p>органолептические способы определения готовности;</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>методы сервировки и подачи, температура подачи блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;</p> <p>правила 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>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>	<p>техника общения, ориентированная на потребителя</p> <p><b>Навыки:</b></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><b>Умения:</b></p> <p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления 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 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 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</p>
--	---	--

		со способом приготовления;
		проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос;
		порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
		соблюдать выход при порционировании;
		выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;
		охлаждать и замораживать готовые горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
		хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья;
		разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;
		рассчитывать стоимость,
		вести расчет с потребителями при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
		владеть профессиональной терминологией;
		консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья
		<b>Знания:</b>
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья;
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству,
		температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;

		<p>органолептические способы определения готовности;</p> <p>ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовления 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 ассортимента;</p> <p>правила разогревания,</p> <p>правила охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</p> <p>правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила заполнения этикеток</p> <p>правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос;</p> <p>правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</p> <p>правила, техника общения с потребителями;</p> <p>базовый словарный запас на иностранном языке</p>
	<p>ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента</p>	<p><b>Навыки:</b></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><b>Умения:</b></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,</p>

		особенностями заказа;
		использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:
		варить мясо, мясные продукты, подготовленные тушки домашней птицы, дичи, кролика основным способом;
		варить изделия из мясной котлетной массы, котлетной массы из домашней птицы, дичи на пару;
		припускать мясо, мясные продукты, птицу, кролика порционными кусками, изделия из котлетной массы в небольшом количестве жидкости и на пару;
		жарить мясо крупным куском, подготовленные тушки птицы, дичи, кролика целиком;
		жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной массы основным способом, во фритюре;
		жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной, натуральной рублей массы на решетке гриля и плоской поверхности;
		жарить мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, кролика мелкими кусками;
		жарить пластованные тушки птицы под прессом;
		жарить на шпажках, на вертеле на огне, на гриле;
		тушить мясо крупным, порционным и мелкими кусками гарниром и без;
		запекать мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика в сыром виде и после предварительной варки, тушения, обжаривания с гарниром, соусом и без;
		бланшировать, отваривать мясные продукты;
		определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; доводить до вкуса;
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
		проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос;
		порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
		соблюдать выход при порционировании;
		выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;
		охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;

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

		<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 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>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><b>Навыки:</b></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><b>Умения:</b></p> <p>выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;</p> <p>выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;</p> <p>владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;</p> <p>мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;</p> <p>соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;</p> <p>соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов</p> <p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, 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</p>

		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
		<b>Знания:</b>
		требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
		виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		организация работ по приготовлению 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	<b>Навыки:</b>
	приготовления, хранения холодных соусов и заправок, их порционирования на раздаче
	<b>Умения:</b>
	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
	организовывать их хранение в процессе приготовления холодных соусов и заправок;
	выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных соусов и заправок в соответствии с рецептурой;
	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
	использовать региональные продукты для приготовления холодных соусов и заправок
	Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных соусов и заправок:
	смешивать сливочное масло с наполнителями для получения масляных смесей;
	смешивать и настаивать растительные масла с пряностями;
	тереть хрен на терке и заливать кипятком;
	растирать горчичный порошок с 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 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	
<b>Знания:</b>	

		<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 соусов и заправок;</p> <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 приготовлении 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><b>Навыки:</b></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><b>Умения:</b></p> <p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления 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 региональные продукты для приготовления салатов разнообразного</p>

		<p>ассортимента</p> <p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления салатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов;</p> <p>нарезать свежие и вареные овощи, свежие фрукты вручную и механическим способом;</p> <p>замачивать сушеную морскую капусту для набухания;</p> <p>нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты;</p> <p>выбирать, подготавливать салатные заправки на основе растительного масла, уксуса, майонеза, сметаны и других кисломолочных продуктов;</p> <p>прослаивать компоненты салата;</p> <p>смешивать различные ингредиенты салатов;</p> <p>заправлять салаты заправками;</p> <p>доводить салаты до вкуса;</p> <p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</p> <p>соблюдать санитарногигиенические требования при приготовления салатов;</p> <p>проверять качество готовых салатов перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать, сервировать и оформлять салаты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать выход при порционировании;</p> <p>выдерживать температуру подачи салатов;</p> <p>хранить салаты с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>рассчитывать стоимость,</p> <p>владеть профессиональной терминологией;</p> <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе салатов</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p> <p>критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для 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 правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи салатов;</p> <p>органолептические способы определения готовности;</p> <p>ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовления салатных заправок, их</p>
--	--	--

		<p>сочетаемость с основными продуктами, входящими в салат;</p> <p>нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</p> <p>техника порционирования, варианты оформления салатов разнообразного ассортимента для подачи;</p> <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><b>Навыки:</b></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><b>Умения:</b></p> <p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления бутербродов, холодных закусок;</p> <p>выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бутербродов, холодных закусок в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональные продукты для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента</p> <p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления бутербродов, холодных закусок с 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>

		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
		<b>Знания:</b>
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		нормы взаимозаменяемости 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;

		<p>органолептические способы определения готовности;</p> <p>ассортимент ароматических веществ, используемых при приготовления 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 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>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>	<p><b>Навыки:</b></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><b>Умения:</b></p> <p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</p> <p>использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их</p>

		вида и кулинарных свойств;
		охлаждать, хранить готовые рыбные продукты с учетом требований к безопасности;
		нарезать тонкими ломтиками рыбные продукты, малосоленную 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 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
		<b>Знания:</b>
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и

		<p>нерыбного водного сырья;</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 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</p> <p>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><b>Навыки:</b></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><b>Умения:</b></p> <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,</p>

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

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

реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов
		<b>Умения:</b>
		выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;
		выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;
		владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;
		мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;
		соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;
		соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
		подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, 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
		<b>Знания:</b>
требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;		
виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;		
организация работ на участках (в зонах) по приготовлению холодных и горячих сладких		

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

		том типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств;
		готовить сладкие соусы;
		хранить, использовать готовые виды теста;
		нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды;
		варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине;
		запекать фрукты;
		взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки;
		подготавливать желатин, агар-агар;
		готовить фруктовые, ягодные, молочные желе, муссы, кремы, фруктовые, ягодные самбуки;
		смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства;
		использовать и выпекать различные виды готового теста;
		определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, холодных сладких блюд, десертов;
		доводить до вкуса;
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
		проверять качество готовых холодных сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос;
		порционировать, сервировать и оформлять холодные сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;
		соблюдать выход при порционировании;
		выдерживать температуру подачи холодных сладких блюд, десертов;
		охлаждать и замораживать полуфабрикаты для холодных сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
		хранить свежеприготовленные холодные сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;
		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
		рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;
		владеть профессиональной терминологией;
		консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных сладких блюд, десертов
		<b>Знания:</b>
		ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;

		<p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>методы приготовления холодных 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 холодных сладких блюд, десертов;</p> <p>органолептические способы определения готовности;</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>методы сервировки и подачи, температура подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения готовых холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;</p> <p>правила общения с потребителями;</p> <p>ми;</p> <p>базовый словарный запас на иностранном языке;</p> <p>техника общения, ориентированная на потребителя</p>
	<p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>	<p><b>Навыки:</b></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><b>Умения:</b></p> <p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления горячих 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>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, 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 терминологией;</p> <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих сладких блюд, десертов</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их</p>
--	--	---

		<p>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, 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><b>Навыки:</b></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><b>Умения:</b></p> <p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления холодных напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</p> <p>выбирать, подготавливать ароматические вещества;</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных напитков в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональные продукты для приготовления холодных напитков разнообразного</p>

		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 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
		<b>Знания:</b>
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных напитков разнообразного ассортимента;
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		методы приготовления холодных

		<p>напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</p> <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных напитков;</p> <p>органолептические способы определения готовности;</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости продуктов</p> <p>техника порционирования, варианты оформления холодных напитков разнообразного ассортимента для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>методы сервировки и подачи, температура подачи холодных напитков разнообразного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения готовых холодных напитков разнообразного ассортимента;</p> <p>правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос;</p> <p>правила, техника общения с потребителями;</p> <p>базовый словарный запас на иностранном языке</p>
	<p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента</p>	<p><b>Навыки:</b></p> <p>приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков;</p> <p>ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления горячих напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</p> <p>выбирать, подготавливать ароматические вещества;</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих напитков в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональные продукты для приготовления горячих напитков 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 наплитной посуде и с помощью кофемашины;</p>

		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
		<b>Знания:</b>
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих напитков разнообразного ассортимента;
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		методы приготовления горячих напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих напитков;
		органолептические способы определения готовности;
		нормы, правила 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

		<p>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><b>Навыки:</b></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><b>Умения:</b></p> <p>выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера 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 посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;</p> <p>соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;</p> <p>обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков;</p> <p>соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов</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><b>Знания:</b></p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p>

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

		<p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов;</p> <p>хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, по-</p> <p>сыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр.</p> <p>выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов:</p> <p>готовить желе;</p> <p>хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр.;</p> <p>нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения;</p> <p>варить сахарный сироп для промочки изделий;</p> <p>варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.);</p> <p>уваривать сахарный сироп для приготовления тиража;</p> <p>готовить жженный сахар;</p> <p>готовить посыпки;</p> <p>готовить помаду, глазури;</p> <p>готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>определять степень готовности отделочных полуфабрикатов;</p> <p>доводить до вкуса, требуемой консистенции;</p> <p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p> <p>проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения;</p> <p>хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>организовывать хранение отделочных полуфабрикатов</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p> <p>критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов;</p> <p>виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>характеристика региональных видов сырья, 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 полуфабрикатов, в том числе промышленного производства</p> <p>требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов</p>
	<p>ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p>	<p><b>Навыки:</b></p> <p>приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;</p> <p>ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требова-</p> <p>ний по безопасности продукции, товарного соседства;</p> <p>выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</p> <p>использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба</p> <p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:</p> <p>подготавливать продукты;</p> <p>замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования;</p> <p>подготавливать начинки, фарши;</p> <p>подготавливать отделочные полуфабрикаты;</p> <p>прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования;</p> <p>проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных</p>

		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
		<b>Знания:</b>
		ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и хлеба;
		органолептические способы определения готовности выпеченных изделий;
		нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;
		техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;
		виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;
		требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;
		правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного

		ассортимента, правила заполнения этикеток	
		правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос;	
		базовый словарный запас на иностранном языке;	
		техника общения, ориентированная на потребителя	
	ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		<b>Навыки:</b>
			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
			<b>Умения:</b>
			подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
			организовывать их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;
			выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;
			взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой;
			осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;
			использовать региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий
			выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:
			подготавливать продукты;
			готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования;
			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;	

		<p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий</p> <p>рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями;</p> <p>владеть профессиональной терминологией;</p> <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий</p> <p><b>Знания:</b></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 мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>методы приготовления мучных кондитерских изделий, 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, мучных кондитерских изделий;</p> <p>органолептические способы определения готовности выпеченных изделий;</p> <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><b>Навыки:</b></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><b>Умения:</b></p> <p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</p> <p>выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</p> <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 оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p> <p>проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать выход при порционировании;</p> <p>выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов</p> <p>рассчитывать стоимость,</p> <p>владеть профессиональной терминологией;</p> <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов</p> <p><b>Знания:</b></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>
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд карельской кухни</p>	<p>ПК 6.1. Выполнять приготовление, оформление и подготовку к реализации закусок, холодных и горячих блюд, выпечных и кондитерских изделий карельской кухни</p>	<p><b>Навыки:</b></p> <p>Выбор сырья для приготовления кулинарной продукции и выпечных и кондитерских изделий карельской кухни</p> <p>Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов для блюд, выпечных и кондитерских изделий карельской кухни</p> <p>Приготовление полуфабрикатов для блюд, выпечных и кондитерских изделий карельской кухни</p> <p>Приготовление, творческое оформление кулинарных, выпечных и кондитерских изделий карельской кухни</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>Подбирать и оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение</p> <p>Выбирать, применять, комбинировать различные методы приготовления</p> <p>Проверять качество готовых блюд, выпечных и кондитерских изделий карельской кухни</p>

	Уметь оформлять готовые блюда и изделия карельской кухни
	<b>Знания:</b>
	Ассортимент основных ингредиентов для приготовления блюд
	Кулинарные традиции карелов
	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации блюд, выпечных
	Критерии оценки качества блюд, выпечных и кондитерских изделий карельской кухни
	Традиционные правила подачи блюд, выпечных и кондитерских изделий

### 4.3. Матрица компетенций выпускника

4.3.1. Матрица соответствия видов деятельности по ФГОС СПО, видам деятельности по запросу работодателя видам профессиональной деятельности по профессиональным стандартам, квалификационным справочникам с учетом отраслевой специфики<sup>1</sup>

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	А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара	А/01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара
		ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья,	33.011	А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под	А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже

<sup>1</sup> Матрица соответствия видов деятельности заполняется в соответствии с таблицами п.3.2.

		мяса, домашней птицы, дичи, кролика		руководством повара	блюд, напитков и кулинарных изделий
		<i>ПК 1.3.</i> Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	<i>33.011</i>	<i>A</i> Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара	<i>A/02.3</i> Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
		<i>ПК 1.4.</i> Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	<i>33.011</i>	<i>A</i> Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара	<i>A/02.3</i> Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
	ВД 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	<i>ПК 2.1.</i> Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	<i>33.011</i>	<i>A</i> Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара	<i>A/02.3</i> Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
		<i>ПК 2.2.</i> Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров	<i>33.011</i>	<i>A</i> Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и	<i>A/02.3</i> Выполнение заданий повара по приготовлению,

		разнообразного ассортимента		другой продукции под руководством повара	презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
		<i>ПК 2.3.</i> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	<i>33.011</i>	<i>A</i> Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара	<i>A/02.3</i> Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
		<i>ПК 2.3.</i> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	<i>33.011</i>	<i>A</i> Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара	<i>A/02.3</i> Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
		<i>ПК 2.4.</i> Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	<i>33.011</i>	<i>A</i> Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара	<i>A/02.3</i> Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
		<i>ПК 2.5.</i> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	<i>33.011</i>	<i>A</i> Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара	<i>A/02.3</i> Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
		<i>ПК 2.6.</i> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий,	<i>33.011</i>	<i>A</i> Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара	<i>A/02.3</i> Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и

		закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента			кулинарных изделий
		<i>ПК 2.7.</i> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	<i>33.011</i>	<i>А</i> Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара	<i>А/02.3</i> Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
		<i>ПК 2.8.</i> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	<i>33.011</i>	<i>А</i> Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара	<i>А/02.3</i> Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
	ВД 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	<i>ПК 3.1.</i> Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	<i>33.011</i>	<i>А</i> Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара	<i>А/01.3</i> Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара
		<i>ПК 3.2.</i> Осуществлять приготовление, непродолжительное	<i>33.011</i>	<i>А</i> Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой	<i>А/02.3</i> Выполнение заданий повара по приготовлению,

		хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента		продукции под руководством повара	презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
		<i>ПК 3.3.</i> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента	<i>33.011</i>	<i>A</i> Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара	<i>A/02.3</i> Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
		<i>ПК 3.4.</i> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	<i>33.011</i>	<i>A</i> Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара	<i>A/02.3</i> Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
		<i>ПК 3.5.</i> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	<i>33.011</i>	<i>A</i> Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара	<i>A/02.3</i> Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
		<i>ПК 3.6.</i> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	<i>33.011</i>	<i>A</i> Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара	<i>A/02.3</i> Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий

ВД 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	33.011	А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара	А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
		33.010	А Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	А/02.3 Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции
	ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	33.011	А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара	А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
	ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	33.011	А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара	А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
		33.010	А Изготовление теста, полуфабрикатов,	А/02.3 Выполнение заданий кондитера по

				кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции
		<i>ПК 4.4.</i> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	<i>33.011</i>	<i>A</i> Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара	<i>A/02.3</i> Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
		<i>ПК 4.5.</i> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	<i>33.011</i>	<i>A</i> Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара	<i>A/02.3</i> Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
ВД 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		<i>ПК 5.1.</i> Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	<i>33.010</i>	<i>A</i> Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	<i>A/01.3</i> Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места
		<i>ПК 5.2.</i> Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	<i>33.010</i>	<i>A</i> Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	<i>A/01.3</i> Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места
		<i>ПК 5.3.</i> Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к	<i>33.010</i>	<i>A</i> Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и	<i>A/02.3</i> Выполнение заданий кондитера по изготовлению,

		реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента		шоколадной продукции под руководством кондитера	презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции
		<i>ПК 5.4.</i> Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	<i>33.010</i>	<i>A</i> Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	<i>A/02.3</i> Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции
		<i>ПК 5.5.</i> Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	<i>33.010</i>	<i>A</i> Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	<i>A/02.3</i> Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции
ВД по запросу работодателя	ВД 06 Организация процесса приготовления и приготовление блюд карельской кухни	ПК 6.1.Организовать процесс приготовления и приготовление блюд карельской кухни.	<i>33.011</i>	<i>A</i> Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара	<i>A/02.3</i> Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
			<i>33.010</i>	<i>A</i> Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	<i>A/02.3</i> Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции



### 4.3.2. Матрица соответствия компетенций и составных частей ОПОП-П по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Индекс	Наименование	Код общих и профессиональных компетенций, осваиваемых в рамках дисциплин (профессиональных модулей)																																																		
		Общие компетенции (ОК)										Профессиональные компетенции (ПК)																																								
		01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	1.1	1.2	1.3	1.4	2.1	2.2	2.3	2.4	2.5	2.6	2.7	2.8	3.1	3.2	3.3	3.4	3.5	3.6	4.1	4.2	4.3	4.4	4.5	5.1	5.2	5.3	5.4	5.5	6.1											
<b>Обязательная часть образовательной программы</b>																																																				
ООД.00	Общеобразовательные дисциплины																																																			
ООД. 01	Русский язык			О		О				О					П																										П											
ООД. 02	Литература					О									П																											П										
ООД. 03	Иностранный язык	О								О					П																											П										
ООД. 04	Математика	О	О								О				П																											П										
ООД. 05	Информатика	О	О	О						О					П																												П									
ООД. 06	История			О	О	О	О																																				П									
ООД. 07	Обществознание			О	О	О	О																																													
ООД. 08	География	О								О	О																																									
ООД. 09	Физика		О					О								П	П	П	П																								П	П	П	П						
ООД. 10	Химия		О					О								П	П	П	П																									П	П	П	П					
ООД. 11	Биология		О					О								П	П	П	П																										П	П	П	П				
ООД. 12	Физическая культура	О				О			О	О						П	П	П	П																										П	П	П	П				
ООД. 13	Основы безопасности и защиты Родины					О		О	О	О						П																														П						
ООД. 14	Индивидуальный проект	О	О	О	О	О		О		О	О	О																																		П	П	П	П			
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>																																																			
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	О	О	О	О	О	О	О		О	О					П	П	П	П																												П	П	П	П		
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	О	О	О	О	О	О	О		О	О					П	П	П	П																													П	П	П	П	
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	О	О	О	О	О	О	О		О	О					П	П	П	П																													П	П	П	П	
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	О	О	О	О	О	О	О		О	О	О																																								
ОП.05	Основы калькуляции и учета	О	О	О	О	О	О	О		О	О					П	П	П	П																														П	П	П	П
ОП.06	Охрана труда	О	О	О	О	О	О	О		О	О					П	П	П	П																														П	П	П	П
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	О	О	О	О	О	О	О		О	О					П	П	П	П																														П	П	П	П
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	О	О	О	О	О	О	О		О	О					П																																	П			
ОП.09	Физическая культура	О				О		О	О							П	П	П	П																													П	П	П	П	
ОП.10	Основы финансовой грамотности	О		О								О				П																																	П			
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>																																																			
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации															П	П	П	П																																	



УП.03	Учебная практика	О	О	О	О	О	О	О	О												П	П	П	П	П	П																											
ПП.03	Производственная практика	О	О	О	О	О	О	О	О													П	П	П	П	П	П																										
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента																										П	П	П	П	П																						
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	О	О	О	О	О	О	О	О																		П	П	П	П	П																						
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	О	О	О	О	О	О	О	О																		П	П	П	П	П																						
УП.04	Учебная практика	О	О	О	О	О	О	О	О																			П	П	П	П	П																					
ПП.04	Производственная практика	О	О	О	О	О	О	О	О																			П	П	П	П	П																					
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента																																						П	П	П	П	П										
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	О	О	О	О	О	О	О	О																																	П	П	П	П	П							
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	О	О	О	О	О	О	О	О																																		П	П	П	П	П						
УП.05	Учебная практика	О	О	О	О	О	О	О	О																																			П	П	П	П	П					
ПП.05	Производственная практика	О	О	О	О	О	О	О	О																																				П	П	П	П	П				
ПМд.06	Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд карельской кухни																																															П					
МДК.06.01	Процесс приготовления блюд карельской кухни	О	О	О	О	О	О	О	О																																											П	
	Вариативная часть учебных циклов																																																				
ОП.10	Творчество в профессии	О	О	О	О	О	О	О	О																																												П
ОП.11	Кухни мира	О	О	О	О	О	О	О	О																																												П
ОП.13	Основы предпринимательской	О		О																								О	П																								П



## Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы

### 5.1. Учебный план

Индекс	Наименование	Форма промежуточной аттестации (зачет, диф. Зачет, экзамен и др.)	Всего	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем образовательной программы в академических часах					Обязательная часть образовательной программы в ак.ч.	Вариативная часть образовательной программы в	Объем образовательной программы, распределённой по курсам и семестрам							
					Учебные занятия	Практики	Курсовой проект (работа)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация			1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
												1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр
1	2	3	4	5	6	7	8	9	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
<b>ООД.00</b>	<b>Общеобразовательные дисциплины</b>		<b>1476</b>	<b>667</b>	<b>1476</b>	-	-	<b>0</b>	<b>36</b>	<b>1476</b>	<b>0</b>	<b>612</b>	<b>548</b>	<b>204</b>	<b>108</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
ООД. 01	Русский язык	Э	72	30	72				6	72		30	42						
ООД. 02	Литература	ДЗ	108	50	108					108		54	54						
ООД. 03	Иностранный язык	ДЗ	72	72	72					72		36	36						
ООД. 04	Математика	Э	288	74	288				6	288		74	102	50	62				
ООД. 05	Информатика	Э	162	126	162				6	162		40	42	80					
ООД. 06	История	Э	136	40	136				6	136		68	68						
ООД. 07	Обществознание	ДЗ	72	24	72					72		72							
ООД. 08	География	ДЗ	52	17	52					52		52							
ООД. 09	Физика	Э	220	78	220				6	220		50	50	74	46				
ООД. 10	Химия	Э	72	24	72				6	72		36	36						
ООД. 11	Биология	ДЗ	52	12	52					52		36	16						
ООД. 12	Физическая культура	ДЗ	72	66	72					72		28	44						
ООД. 13	Основы безопасности и защиты Родины	ДЗ	68	43	68					68		36	32						
ООД. 14	Индивидуальный проект	ДЗ	30	26	26			4		30			26						
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>		<b>527</b>	<b>485</b>	<b>208</b>	-	-	<b>42</b>	<b>0</b>	<b>527</b>	<b>72</b>	<b>0</b>	<b>170</b>	<b>52</b>	<b>55</b>	<b>83</b>	<b>105</b>	<b>20</b>	<b>0</b>
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	ДЗ	36	12	32			4		36			32						

ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	ДЗ	36	12	32			4		36			32						
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	ДЗ	48	16	44			4		48			44						
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	ДЗ	76	20	68			8		76					24	44			
ОП.05	Основы калькуляции и учета	ДЗ	32	12	30			2		32			30						
ОП.06	Охрана труда	ДЗ	36	10	32			4		36			32						
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ДЗ	115	36	107			8		115				52	55				
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	36	14	32			4		36					21	11			
ОП.09	Физическая культура	ДЗ	40	40	40					40					10	10	20		
ОП.10	Основы финансовой грамотности	ДЗ	72	36	68			4		72	72				28	40			
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>		<b>3393</b>	<b>3325</b>	<b>1417</b>	<b>1908</b>	<b>-</b>	<b>48</b>	<b>48</b>	<b>3325</b>	<b>72</b>	<b>0</b>	<b>42</b>	<b>20</b>	<b>597</b>	<b>461</b>	<b>611</b>	<b>556</b>	<b>738</b>
<b>ПМ.01</b>	<b>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>	Э(к)	<b>462</b>	<b>462</b>	<b>138</b>	<b>324</b>	<b>-</b>	<b>0</b>	<b>6</b>	<b>462</b>		<b>0</b>	<b>42</b>	<b>240</b>	<b>180</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	Э	66	30	66				6	66			42	24					
МДК.01.02	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		72	30	72			72						72					
УП.01	Учебная практика	ДЗ	144	144		144				144				72	72				
ПП.01	Производственная практика		180	180		180				180				72	108				
<b>ПМ.02</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	Э(к)	<b>806</b>	<b>798</b>	<b>402</b>	<b>396</b>	<b>-</b>	<b>8</b>	<b>12</b>	<b>798</b>		<b>0</b>	<b>0</b>	<b>80</b>	<b>375</b>	<b>115</b>	<b>228</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК.02.01	Организация приготовления,	Э	84	16	80			4	6	80				80					

	подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.																		
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Э	326	112	322			4	6	322				195	79	48			
УП.02	Учебная практика	ДЗ	144	144		144				144				108	36				
ПП.02	Производственная практика	ДЗ	252	252		252				252				72		180			
<b>ПМ.03</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	<b>Э(к)</b>	<b>566</b>	<b>560</b>	<b>200</b>	<b>360</b>	<b>-</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>560</b>		<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>42</b>	<b>0</b>	<b>116</b>	<b>402</b>	<b>0</b>
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Э	44	12	42			2		42				42					
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		162	54	158			4	6	158							44	114	
УП.03	Учебная практика	ДЗ	180	180		180				180						72	108		
ПП.03	Производственная практика	ДЗ	180	180		180				180							180		
<b>ПМ.04</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</b>	<b>Э(к)</b>	<b>621</b>	<b>613</b>	<b>289</b>	<b>324</b>	<b>-</b>	<b>8</b>	<b>6</b>	<b>613</b>		<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>346</b>	<b>267</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	Э	80	22	76			4								76			
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		217	284	213			4	6							90	123		
УП.04	Учебная практика	ДЗ	144	144		144				144					72	72			

ПП.04	Производственная практика	ДЗ	180	180		180				180						108	72		
<b>ПМ.05</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>	Э(к)	<b>938</b>	<b>892</b>	<b>388</b>	<b>504</b>	-	<b>26</b>	<b>12</b>	<b>892</b>		<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>154</b>	<b>738</b>
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Э	86	72	72			4	6	72								72	
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Э	348	316	316			22	6	316								82	234
УП.05	Учебная практика	ДЗ	216	216		216				216									216
ПП.05	Производственная практика	ДЗ	288	288		288				288									288
<b>ПМд.06</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд карельской кухни</b>	Э(к)	<b>86</b>	<b>14</b>	<b>72</b>	<b>0</b>	-	<b>8</b>	<b>6</b>	<b>64</b>	<b>72</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>64</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК.06.01	Процесс приготовления блюд карельской кухни	Э	86	14	72			8	6	64	72						64		
	<b>Вариативная часть учебных циклов</b>		<b>148</b>	<b>126</b>	<b>106</b>	<b>0</b>	-	<b>42</b>	<b>0</b>	<b>126</b>	<b>168</b>	<b>0</b>	<b>32</b>	<b>0</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>30</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
ОП.10	Творчество в профессии	ДЗ	40	32	24			8		32	40				32				
ОП.11	Кухни мира	ДЗ	40	32	42			8		32	60					32			
ОП.12	Коммуникативная культура	ДЗ	32	30	16			2		30	32						30		
ОП.13	Основы предпринимательской деятельности	ДЗ	36	32	24			4		32	36		32						
<b>ГИА.00</b>	<b>Государственная итоговая аттестация</b>		<b>72</b>																
<b>Итого:</b>			5904	5760	2631	1908	-	132	84	4428	312								

## 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				Учебная дисциплина введена с целью

	ОП.10 Основы финансовой грамотности	72		формирования общих компетенций квалифицированных рабочих, служащих в рамках осваиваемой профессии
2	ПМ.06 Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд карельской кухни	72		Дополнительный профессиональный блок по запросу работодателя ООО «Велена»
	ОП.10 Творчество в профессии	40		Учебная дисциплина введена с целью формирования профессиональных компетенций ПК 2.3, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, ПК 2.8, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4., ПК 4.5, ПК 5.3, ПК 5.4., ПК 5.5.
	ОП.11Кухни мира	60		Учебная дисциплина введена по запросу работодателя ООО «Велена»
	ОП.12 Коммуникативная культура	32		Учебная дисциплина введена по запросу работодателя ООО «Велена» и с целью формирования общих компетенций квалифицированных рабочих, служащих в рамках осваиваемой профессии
	ОП.13 Основы предпринимательской деятельности	36		Учебная дисциплина введена по запросу работодателя ООО «Велена» и с целью формирования общих компетенций квалифицированных рабочих, служащих в рамках осваиваемой профессии
<b>Итого</b>		312		-



### 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 <sup>2</sup>	Ответственный от предприятия
1.	Учебная практика Организация процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него	ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	144	3,4	ГАПОУ РК «Северный колледж»	Зав. столовой
2.	Производственная практика Организация процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него	ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	180	3,4	Кухня ресторана	Шеф-повар
3.	Учебная практика Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики,	ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	144	4,5	ГАПОУ РК «Северный колледж»	Зав. столовой

<sup>2</sup> Оснащение указывается в соответствии с Приложением 3

<p>стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <p>Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой 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>Упаковка готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных</p>					
--	--	--	--	--	--

	изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос					
4.	<p>Производственная практика</p> <p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом).</p> <p>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</p> <p>чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <p>Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой 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>Упаковка готовых супов, горячих блюд, кулинарных</p>	<p>ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	252	4,6	Кухня ресторана	Шеф-повар

	<p>изделий, закусок на вынос и для транспортирования. Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>					
5.	<p>Учебная практика</p> <p>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>Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию.</p> <p>Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих</p>	<p>ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	180	6,7	ГАПОУ РК «Северный колледж»	Зав. столовой

	<p>действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варке, охлаждение, заливание желе.</p> <p>Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями</p> <p>Использование различных технологий приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов.</p> <p>Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса.</p> <p>Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче.</p> <p>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>					
6.	<p>Производственная практика</p> <p>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>Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию.</p> <p>Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих</p>	<p>ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	180	7	Кухня ресторана	Шеф-повар

	<p>действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варке, охлаждение, заливание желе.</p> <p>Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями</p> <p>Использование различных технологий приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов.</p> <p>Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса.</p> <p>Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче.</p> <p>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>					
7.	<p>Учебная практика</p> <p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с</p>	<p>ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</p>	144	5,6	ГАПОУ РК «Северный колледж»	Зав. столовой

<p>заданием (заказом).</p> <p>Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <p>Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.</p> <p>Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с заказом, эффективное</p>					
---	--	--	--	--	--

	использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос					
8.	<p>Производственная практика</p> <p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом).</p> <p>Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <p>Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.</p> <p>Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения</p>	<p>ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</p>	180	5,6	Кухня ресторана	Шеф-повар

	<p>требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.</p> <p>Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>					
9.	<p>Учебная практика</p> <p>Подготовка рабочего места, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов.</p> <p>Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий Характеристика различных видов сиропов, их назначение и использование в приготовлении отделочных полуфабрикатов, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Творческое оформление изделий, размораживание, приготовление бисквитного и дрожжевого теста.</p> <p>Проведения процесса расчета сырья.</p>	<p>ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	216	8	<p>ГАПОУ РК «Северный колледж»</p>	<p>Зав. столовой</p>
10.	<p>Производственная практика</p> <p>Подготовка рабочего места, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов.</p> <p>Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий Характеристика различных видов сиропов, их назначение и использование в приготовлении отделочных полуфабрикатов,</p>	<p>ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	288	8	<p>Кухня ресторана</p>	<p>Шеф-повар</p>



к

г

– каникулы; – 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) обеспечивает формирование у выпускника всех компетенций, установленных ФГОС СПО.

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

### 5.6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы

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

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

### 5.7. Практическая подготовка

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

Образовательная деятельность в форме практической подготовки:

реализуется, в том числе на рабочих местах ООО «Велена» при проведении практических и лабораторных занятий, всех видов практики и иных видов учебной деятельности;

– 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 всех курсах обучения, охватывая дисциплины, профессиональные модули, все виды практики, предусмотренные учебным планом образовательной программы.

Практическая подготовка организуется в специальных помещениях и структурных подразделениях образовательной организации, а также в специально оборудованных помещениях (на рабочих местах) ООО «Велена» 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: демонстрационного экзамена

Программа ГИА включает примерные требования к проведению демонстрационного экзамена. Программа ГИА представлена в приложении 4.

## Раздел 6. Условия реализации образовательной программы

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

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

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

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

Кабинеты:

- общеобразовательных дисциплин;
- 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:

- поварское дело;
- кондитерское дело.

Мастерские и зоны по видам работ:

Лаборатория «Поварское дело»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
<b>I Специализированная мебель и системы хранения</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	столы производственные	Стол производственный, нержавеющей сталь, без борта, регулируемые опоры
2	стеллажи	Стеллаж, Нержавеющая сталь, полки сплошные
3	стол-подставка под пароконвектомат	Стол-подставка под пароконвектомат, нержавеющей сталь, соответственно модели пароконвектомата
<b>Дополнительное оборудование</b>		

1	мочные ванны	Мочная ванна, нержавеющая сталь
2	стеллажи для сушки посуды	Стеллаж для сушки посуды, нержавеющая сталь, количество полок не менее 3
3	машина посудомоечная	Машина посудомоечная купольная
4	тележки для сушки посуды	Тележка для сушки посуды, нержавеющая сталь, количество уровней не менее 3
5	полки для сушки посуды	Полка для сушки посуды, нержавеющая сталь, открытая, настенная
6	линия раздачи	Прилавки: прилавок для столовых приборов, прилавок-витрина холодильный, прилавок- мармит вторых блюд, прилавок-мармит первых блюд, прилавок нейтральный, прилавок кассовый
II Специализированное оборудование		
Основное оборудование		
1	пароконвектоматы	Пароконвектомат, тип гастроёмкости - GN 1/1. Мощность не менее 6500 Вт. Количество уровней не менее 6
2	плиты индукционные	Плита индукционная стационарная
3	плиты электрические	Плита электрическая стационарная
4	шкафы холодильные	Шкаф холодильный, объём камеры не менее 300 литров, с глухой дверью
5	морозильный ларь	Морозильный ларь
6	шкаф шоковой заморозки	Шкаф шоковой заморозки, не менее 6 уровней
7	стол холодильный	Стол холодильный, объём не менее 300 л., нержавеющая сталь
8	протирочная машина	Протирочная машина, производительность не менее 200 кг. в час
9	электрическая сковорода	Электрическая сковорода напольная
10	фритюрница	Фритюрница напольная, нержавеющая сталь
11	микроволновая печь	Микроволновая печь, мощность не менее 1000 Вт
12	соковыжималка	Соковыжималка шнекового или центрифужного типа
13	настольная вакуумно-упаковочная машина	Настольная вакуумно- упаковочная машина, камерная
14	планетарный миксер	Планетарный миксер, объём чаши не менее 3 л.
15	блендер ручной погружной	Блендер ручной погружной

16	мясорубка	Мясорубка, мощность не менее 1кВт
17	картофелечистка	Картофелечистка напольная
18	овощерезка электрическая	Овощерезка электрическая с дисками
19	весы настольные электронные	Весы настольные электронные
20	набор посуды для приготовления блюд	Наборы кастрюль с крышками, сотейники, соусники, сковороды, наборы разделочных досок, миски, венчики, сито, шоты, шумовки, молоток, терки, половники, лопатки, шенуа, ножи поварские, тарелки, ложки столовые
21	таймер кухонный	Таймер кухонный, нержавеющая сталь, на 60 минут
22	термометр инфракрасный	Термометр инфракрасный, погрешность $\pm 2\%$
23	термошуп	Термошуп, температура применения от -50 до +300 °С
Дополнительное оборудование		
1	моечная раковина	Моечная раковина, нержавеющая сталь
2	жироуловитель	Жироуловитель, количество моек не менее 2
3	электрокипятильник	Электрокипятильник проточный
4	кипятильник	Кипятильник заливной
5	лампа для подогрева блюд	Лампа для подогрева блюд подвесная
6	локтевой дозатор	Локтевой дозатор, объем от 500 мл.
7	часы настенные	Часы настенные электронные

### Лаборатория «Кондитерское дело»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
<b>I Специализированная мебель и системы хранения</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	столы производственные кондитерские	стол производственный кондитерский Каркас из нержавеющей стали, с полкой. Длина не менее 1000 мм., ширина не менее 500 мм., высота не менее 850 мм.
2	столы производственные	стол производственный Нержавеющая сталь, со сплошной полкой, длина не менее 1000 мм., ширина не менее 500 мм., высота не менее 850 мм.
3	стеллажи	стеллаж Материал нержавеющая сталь, не менее 4 уровней
4	тележка-шпилька	тележка-шпилька Нержавеющая сталь, не менее 10 уровней

5	линия раздачи	Прилавки: прилавок- витрина холодильный, прилавок-витрина тепловой, прилавок нейтральный
<b>Дополнительное оборудование</b>		
1	столы подставки под ёмкости	Стол подставка под ёмкости, нержавеющая сталь
2	полки настенные сплошные	Полка настенная сплошная, нержавеющая сталь
<b>II Специализированное оборудование</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	печь конвекционная	Печь конвекционная, мощность от 6,5 кВт
2	плита индукционная	Плита индукционная стационарная
3	расстоечный шкаф	Расстоечный шкаф, не менее 6 уровней, температурный режим от +30 до +85 °С
4	планетарный настольный миксер	Планетарный настольный миксер, объем чаши не менее 3 л.
5	микроволновая печь	Микроволновая печь, мощность не менее 1000 Вт
6	холодильный шкаф	Холодильный шкаф, объем не менее 300 литров, глухая дверь
7	лампа для карамели	Лампа для карамели, мощность от 1,8 кВт
8	блендер погружной многофункциональный	Блендер погружной многофункциональный, мощность от 1000 кВт
9	газовая горелка карамелизатор	Газовая горелка карамелизатор с регулятором пламени
10	пирометр	Пирометр лазерный, диапазон измерения не менее 0°С - 100°С
11	набор посуды для приготовления блюд	Доски мраморные, доски разделочные, сотейники, решётки для глазировки, сито венчики, стаканы мерные, миски, палетки (лопатки) кондитерские, лопатки, крутящиеся подставки под торт, шпатели для работы с шоколадом, наборы кондитерских насадок, наборы ножей, ножницы, наборы инструментов для моделирования, скалки, подставки, тарелки для подачи десертов, блюда для подачи изделий на дегустацию
12	весы настольные электронные	Весы настольные электронные
13	микровесы	Микровесы, минимальный вес для взвешивания 0,05 г.
<b>Дополнительное оборудование</b>		
1	моечные ванны	Моечная ванна, нержавеющая сталь
2	кипятильник	Кипятильник заливной
3	вентилятор на клипсе	Вентилятор на клипсе поворотный

4	ванна для растапливания шоколада	Ванна для растапливания шоколада, объем не менее 1 литра
5	таймер с обратным отсчётом времени	Таймер с обратным отсчётом времени, материал корпуса - нержавеющая сталь
6	локтевой дозатор	Локтевой дозатор, объём от 500 мл.

Спортивный комплекс

Залы:

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

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

6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий

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

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

6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы

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

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на иных условиях, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, и имеющими стаж работы в данной профессиональной области не менее трех лет.

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

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

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

№ п/п	ФИО (при наличии) специалиста-практика	Наименование организации, осуществляющей деятельность в профессиональной сфере, в которой работает специалист-практик по основному месту работы или на условиях внешнего совместительства	Занимаемая специалистом-практиком должность	Общий трудовой стаж работы специалиста-практика в организациях, осуществляющих деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовятся обучающиеся

#### 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».

Государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Республики Карелия «Северный колледж»  
(ГАПОУ РК «Северный колледж»)

Утверждаю  
зам. директора  
\_\_\_\_\_ М.Н. Романова  
«18» июня 2024 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**  
**ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных**  
**изделий разнообразного ассортимента**  
основной профессиональной образовательной программы  
среднего профессионального образования по профессии  
**43.01.09 Повар, кондитер**  
(2024 - 2028 уч.г.)

Принята на заседании  
Педагогического совета  
Протокол №10 от 18.06.2024 г

Рассмотрено и одобрено на заседании  
методической комиссии  
мастеров производственного обучения  
и преподавателей специальных дисциплин  
Протокол № 10 от 06.06.2024 г  
Председатель комиссии

Т.А. Юпилайнен

Согласовано  
методист

С.С. Кульгова

Разработал  
преподаватель

Л.В. Карельская

Организация-разработчик Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Республики Карелия «Северный колледж»

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ .....	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ .....	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ .....	14
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ .....	19

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, разработана на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, с учетом примерной основной образовательной программы Федерального реестра примерных образовательных программ СПО, в соответствии с утвержденным учебным планом.

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

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

#### 1.2.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

#### 1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
<b>ВД 1.</b> 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, кролик

#### 1.2.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

<b>Иметь практический опыт в</b>	подготовке, уборке рабочего места; подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи; приготовление, порционировании (комплектование), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
----------------------------------	--

	ведении расчетов с потребителями.
<b>Уметь</b>	<p>подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.</p>
<b>Знать</b>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;</p> <p>требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;</p> <p>рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;</p> <p>способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.</p>

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

#### 2.1. Структура профессионального модуля:

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Объем образовательной программы, час.	Объем образовательной программы, час.			
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.			
			Обучение по МДК, в час.		Практики	
			всего, часов	в т.ч. лабораторные и практические занятия	учебная, часов	производственная (часов)
1	2	3	4	5	6	7
ПК 1.1-ПК 1.2. ОК 01.- ОК 07, ОК 09, ОК 10	<b>Раздел 1.</b> Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	<b>66</b>	<b>66</b>	<b>30</b>		
ПК 1.3-ПК 1.4. ОК 01., ОК 04., ОК 07.	<b>Раздел 2.</b> Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него	<b>72</b>	<b>72</b>	<b>30</b>		
ПК 1.1-ПК 1.4.	Учебная и производственная практика, часов	<b>324</b>			<b>144</b>	<b>180</b>
	<b>Всего:</b>	<b>462</b>	<b>138</b>	<b>60</b>	<b>144</b>	<b>180</b>

#### 2.2. Тематический план и содержание по профессиональному модулю ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов			Осваиваемые компетенции
		теоретические	практические	Сам. внеаудиторная работа	
1	2	3	4	5	6
<b>МДК.01.01</b> Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов					ОК 01.- ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11. ПК 1.2 – ПК 1.4
<b>Раздел 1.</b> Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента					
<b>Тема 1.1.</b> Характеристика	<b>Тема урока/Содержание учебного материала</b>				

процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них	1-2	Технологический процесс обработки сырья, приготовление полуфабрикатов.	2		
	3-4	Характеристика способов кулинарной обработки сырья, полуфабрикатов на основе принципов ХАССП и требований СанПиН	2		
	5-6	Правила составления заявки на сырьё	2		
	7-8	Организация хранения сырья и готовых полуфабрикатов.	2		
	9-10	<b>Практическое занятие № 1</b> Составление заявки на сырьё		2	
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b> <b>Задание 1.</b> Систематическая проработка конспектов <b>Задание 2.</b> Составление технологической схемы				
<b>Тема 1.2.</b> Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов	<b>Тема урока/Содержание учебного материала</b>				
	11-12	Организация работы в овощном цехе	2		
	13-14	Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов	2		
	15-16	Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ.	2		
	17-18	<b>Практическая занятие №2</b> Организация рабочего места по обработке овощей (индивидуальные задания)		2	
	19-20	Виды, правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря.	2		
	21-22	Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлаждённом, замороженном, вакуумированном виде	2		
	23-24	Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря.	2		
	25-26	<b>Практическое занятие № 3</b> Отработка безопасных приемов эксплуатации механического оборудования (картофелеочистительной машины, овощерезки, вакууматора).		2	
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b> <b>Задание 1.</b> Систематическая проработка конспектов <b>Задание 2.</b> Работа с Интернет-ресурсами <b>Задание 3.</b> Подготовка реферата «Современные виды механической кулинарной обработки овощей»				
<b>Тема 1.3.</b> Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них	<b>Тема урока/Содержание учебного материала</b>				
	27-28	Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья	2		
	29-30	Виды, правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря.	2		
	31-32	<b>Практическое занятие № 4</b> Организация рабочего места по обработке рыбного сырья (в лаборатории)		2	

	33-34	Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья	2		
	35-36	Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря.	2		
	37-38	<b>Практическое занятие № 5</b> Подбор и размещение оборудования, инвентаря для обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы		2	
	39-40 41-42	<b>Практическое занятие № 6-7</b> Организация рабочего места повара по обработке рыбы, нерыбного водного сырья.		4	
	43-44 45-46	<b>Практическое занятие № 8-9</b> Расчёт процента отходов при обработке рыбы		4	
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b> <b>Задание 1.</b> Систематическая проработка конспектов <b>Задание 2.</b> Изучение учебной и дополнительной литературы <b>Задание 3.</b> Работа с Интернет-ресурсами <b>Задание 4.</b> Составление таблицы «Оборудование и инвентарь рыбного цеха»				
<b>Тема 1.4.</b> Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них	<b>Тема урока/Содержание учебного материала</b>				
	47-48	Организация процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.	2		
	49-50	Виды, правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря.	2		
	51-52	<b>Практическое занятие № 10</b> Организация рабочего места по обработке мяса, с/птицы (в лаборатории)		2	
	53-54	Организация хранения обработанных мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.	2		
	55-56	Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря.	2		
	57-58	<b>Практическое занятие № 11</b> Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика		2	
	59-60 61-62	<b>Практическое занятие № 12-13</b> Подбор оборудования и организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы		4	
	63-64	<b>Практическое занятие № 14</b> Отработка практических приемов безопасной эксплуатации электромясорубки, куттера		2	
	65-66	<b>Практическое занятие № 15</b> Расчёт отходов при обработке мяса, домашней птицы, дичи		2	
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b>				

	<b>Задание 1.</b> Систематическая проработка конспектов <b>Задание 2.</b> Изучение учебной и дополнительной литературы <b>Задание 3.</b> Работа с Интернет-ресурсами <b>Задание 4.</b> Решение задач: Расчёт количества отходов <b>Задание 5.</b> Подготовка реферата блюда французской кухни из утиной и гусиной печени (фуа-гра).			
	<b>ИТОГО по МДК.01.01</b>	<b>36</b>	<b>30</b>	
<b>МДК 01.02</b> Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента				
<b>Раздел 2.</b> Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него				
<b>Тема 2.1.</b> Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов	<b>Тема урока/Содержание учебного материала</b>			
	1	Классификация, пищевая ценность, кулинарное назначение овощей и грибов	1	
	2	Требование к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов	1	
	3	Механическая кулинарная обработка, нарезка клубнеплодов. Кулинарное использование.	1	
	4	Способы минимизации отходов. Требование к качеству, условия и сроки хранения клубнеплодов.	1	
	5	<b>Практическое занятие № 1</b> Расчёт количества отходов при обработке овощей		1
	6	<b>Лабораторная работа №1</b> Обработка и нарезка клубнеплодов		1
	7	Механическая обработка корнеплодов, нарезка. Требование к качеству, условия и сроки хранения.	1	
	8	<b>Лабораторная работа № 2</b> Обработка и нарезка корнеплодов		1
	9-10	Механическая обработка капустных, луковых, плодовых овощей.	2	
	11	Механическая обработка салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов	1	
	12	Хранение, подготовка к реализации обработанных овощей.	1	
	13	Правила охлаждения, замораживания, вакуумирования обработанных и нарезанных овощей, плодов и грибов.	1	
	14	Подготовка овощей для фарширования	1	
	15	<b>Лабораторная работа № 3</b> Обработка и нарезка капустных, луковых овощей. Подготовка овощей для фарширования.		1
	16	<b>Контрольная работа № 1</b> <b>Тестовое задание №1</b>	1	
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b> <b>Задание 1.</b> Систематическая проработка конспектов <b>Задание 2.</b> Систематическая проработка конспектов <b>Задание 3.</b> Систематическая проработка конспектов <b>Задание 4.</b> Изучение учебной и дополнительной литературы			

	<p><b>Задание 5.</b> Работа с Интернет-ресурсами</p> <p><b>Задание 6.</b> Составление таблицы «Форма нарезки, кулинарное использование картофеля»</p> <p><b>Задание 7.</b> Составление таблицы «Форма нарезки, кулинарное использование моркови»</p> <p><b>Задание 8.</b> Подготовка реферата по теме «Овощи в кулинарии»</p>				
<b>Тема 2.2.</b> Обработка рыбы и нерыбного водного сырья	<b>Тема урока/Содержание учебного материала</b>				
	17	Классификация, ассортимент, пищевая ценность рыбы	1		
	18	Требование к качеству, условия и сроки хранения рыбы	1		
	19	Классификация, ассортимент, пищевая ценность нерыбного водного сырья	1		
	20	Требование к качеству, условия и сроки хранения нерыбного водного сырья	1		
	21-22	<b>Практическое занятие № 2</b> Расчёт количества отходов при механической обработке рыбы		2	
	23	Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке	1		
	24	Способы разделки рыбы с костным скелетом	1		
	25	Способы минимизации отходов, условия и сроки хранения обработанной рыбы	1		
	26	Способы обработки нерыбного водного сырья, способы минимизации отходов. Требование к качеству.	1		
	27-28	<b>Практическое занятие № 3</b> Расчёт массы брутто, нетто при механической обработке рыбы		2	
	29-30	<b>Контрольная работа №2</b>	2		
		<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b>			
	<b>Задание 1.</b> Систематическая проработка конспектов				
	<b>Задание 2.</b> Изучение учебной и дополнительной литературы				
	<b>Задание 3.</b> Составить словарь (гlossарий),				
	<b>Задание 4.</b> Составить технологическую схему «Разделка рыбы на чистое филе».				
	<b>Задание 5.</b> Решение задач. Отработать практические навыки по расчету процента отходов при механической обработке рыбы				
	<b>Задание 6.</b> Подготовить сообщение «Характеристика нерыбного водного сырья»				
<b>Тема 2.3.</b> Приготовление полуфабрикатов из рыбы	<b>Тема урока/Содержание учебного материала</b>				
	31	Классификация, кулинарное назначение полуфабрикатов. Приготовление полуфабрикатов	1		
	32	Способы маринования, панирования, формование полуфабрикатов. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикаты из нее	1		

	33-34	<b>Лабораторная работа № 4</b> Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление полуфабрикатов		2	
	35-36	<b>Практическое занятие №4</b> Расчёт массы нетто или полуфабрикатов при механической обработке рыбы <b>Тестовое задание №2</b>		2	
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b> <b>Задание 1.</b> Систематическая проработка конспектов <b>Задание 2.</b> Составление схемы приготовления рыбного полуфабриката подушечка <b>Задание 3.</b> Самостоятельное изучение с использованием учебной и дополнительной литературы				
<b>Тема 2.4.</b> Обработка мяса, мясных продуктов	<b>Тема урока/Содержание учебного материала</b>				
	37	Ассортимент, пищевая ценность, требование к качеству мяса и мясного сырья	1		
	38	Механическая обработка говядины. Кулинарное назначение частей.	1		
	39-40	<b>Практическое занятие № 5</b> по теме «Кулинарное назначение частей говяжьей туши»		2	
	41	Механическая обработка свинины, баранины. Кулинарное назначение частей.	1		
	42	Механическая обработка мясных продуктов. Хранение, кулинарное назначение.	1		
	43-44	<b>Практическое занятие № 6</b> Расчёт количества отходов при разделке мяса		2	
	45-46	<b>Практическое занятие № 7</b> Расчёт выхода частей туши и массы нетто		2	
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b> <b>Задание 1.</b> Систематическая проработка конспектов <b>Задание 2.</b> Изучение учебной и дополнительной литературы <b>Задание 3.</b> Составление схемы: Разделка «Говяжьей полутуши <b>Задание 4.</b> Составление таблицы «Кулинарное использование частей туши»				
<b>Тема 2.5.</b> Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов	<b>Тема урока/Содержание учебного материала</b>				
	47-48	Классификация, ассортимент полуфабрикатов	2		
	49	Приготовление мясной рубленой массы с хлебом и без нее. Полуфабрикаты.	1		
	50	Требование к качеству. Условия и сроки хранения.	1		
	51-52	<b>Лабораторная работа № 5</b> Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.		2	
	53-54	<b>Лабораторная работа № 6.</b> Приготовление полуфабрикатов из мясной рубленой массы с хлебом и без нее		2	

	55-56	<b>Практическое занятие № 8</b> Расчёт массы брутто при механической обработке мяса <b>Тестовое задание №3</b>		2		
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b> <b>Задание 1.</b> Систематическая проработка конспектов <b>Задание 2.</b> Изучение учебной и дополнительной литературы <b>Задание 3.</b> Составление глоссария <b>Задание 4.</b> Подготовка реферата: Приготовление национальных блюд из мяса»					
<b>Тема 2.6.</b> Обработка домашней птицы, дичи, кролика	<b>Тема урока/Содержание учебного материала</b>					
	57	Классификация, пищевая ценность домашней птицы, пернатой дичи, кролика	1			
	58	Способы обработки. Виды заправки, кулинарное назначение.	1			
	59	Требование к качеству, сроки и условия хранения.	1			
	60	<b>Контрольная работа №3</b>	1			
	61-62	<b>Практическое занятие № 9</b> Расчёт массы нетто при механической разделке птицы		2		
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b> <b>Задание 1.</b> Систематическая проработка конспектов <b>Задание 2.</b> Изучение учебной и дополнительной литературы <b>Задание 3.</b> Составление схемы: Обработка мяса домашней птицы					
<b>Тема 2.7.</b> Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	<b>Тема урока/Содержание учебного материала</b>					
	63	Классификация, ассортимент, характеристика полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	1			
	64	Технологический процесс приготовления полуфабрикатов, кулинарное назначение частей.	1			
	65	Требование к качеству, условия и сроки хранения.	1			
	66	Приготовление котлетной массы из птицы. Полуфабрикаты из нее. Требование к качеству	1			
	67-68	<b>Лабораторная работа № 7.</b> Приготовление полуфабрикатов из птицы		2		
	69-70	<b>Практическое занятие № 10</b> Расчёт массы субпродуктов, отходов и потерь		2		
	71-72	<b>Контрольная работа №4 Тестовое задание №4</b>	2			
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b> <b>Задание 1.</b> Систематическая проработка конспектов <b>Задание 2.</b> Изучение учебной и дополнительной литературы <b>Задание 3.</b> Составление схемы приготовления блюда «Котлеты по-киевски» <b>Задание 4.</b> Подготовить реферат «Приготовление полуфабрикатов из мяса птицы»					

	<b>Промежуточная аттестация по МДК.01.01 и МДК.01.02 в форме экзамена</b>			
	<b>Всего по МДК 01.02:</b>	<b>42</b>	<b>30</b>	
	<b>Итого по МДК 01.02:</b>		<b>72</b>	
<b>Учебная практика</b>			144	
<b>Виды работ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Ознакомление с лабораторией. Правила техники безопасности при выполнении работ</li> <li>▪ Оформление заявок на сырьё. Проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом.</li> <li>▪ Проверять качество живой, охлажденной и мороженой, соленой рыбы, нерыбного водного сырья.</li> <li>▪ Проверять качество мяса, мясопродуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой.</li> <li>▪ Размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбное водное сырье.</li> <li>▪ Охлаждать, замораживать, вакуумировать и хранить обработанные овощи, плоды, грибы, предохранять от потемнения, удалять излишнюю горечь.</li> <li>▪ Хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде.</li> <li>▪ Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья традиционных видов овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом).</li> <li>▪ Подготавливать овощи, плоды, грибы для фарширования. Оценивать качество полуфабрикатов.</li> <li>▪ Обрабатывать различными методами рыбу с костным скелетом.</li> <li>▪ Обрабатывать мясо, домашнюю птицу, дичь и мясо кролика.</li> <li>▪ Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья.</li> <li>▪ Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки. Оценивать качество полуфабрикатов.</li> <li>▪ Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для тушения, запекания, из рыбной котлетной массы. Оценивать качество полуфабрикатов.</li> <li>▪ Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов. Оценивать качество полуфабрикатов.</li> <li>▪ Проводить заправку птицы, приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Оценивать качество полуфабрикатов.</li> <li>▪ Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без. Оценивать качество полуфабрикатов.</li> <li>▪ Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования.</li> <li>▪ Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов.</li> </ul>			
<b>Производственная практика</b>			180	
<b>Виды работ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Ознакомление с предприятием. Правила техники безопасности при выполнении работ</li> </ul>			

<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Оформление заявок на сырьё, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке.</li> <li>▪ Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления</li> <li>▪ Обработка, нарезка овощей, грибов</li> <li>▪ Обработка рыбы и нерыбного водного сырья. Приготовление полуфабрикатов.</li> <li>▪ Обработка мяса, мясных продуктов. Приготовление полуфабрикатов.</li> <li>▪ Обработка мяса домашней птицы, дичи, кролика. Приготовление полуфабрикатов.</li> <li>▪ Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирование.</li> <li>▪ Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учётом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции.</li> </ul> <p><i>Промежуточная аттестация по учебной и производственной практикам - Дифференцированный зачет</i></p>			
<b>Промежуточная аттестация по профессиональному модулю в форме экзамена (квалификационного)</b>			
<b>Всего по ПМ.01:</b>	<b>78</b>	<b>60</b>	
<b>Итого по ПМ.01:</b>	<b>138</b>		
<b>Итого с практикой:</b>	<b>462</b>		

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие учебных кабинетов: Технического оснащения и организации рабочего места и Технология кулинарного производства.

##### **Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета**

- столы, стулья для студентов на 25-30 обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- доска учебная;
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного материала;
- комплект нормативно-технологической документации;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (плакаты, планшеты, муляжи блюд.)

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

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

##### **Оборудование Учебной кухни ресторана**

- рабочие места по количеству обучающихся – 12 мест;

Основное и вспомогательное технологическое оборудование лаборатории :

Плита индукционная КИП-29П-3,5-01

Пароконвектомат ПКА6-1/ВМ2

Стол-подставка под пароконвектомат

Весы для молекулярной кухни

Весы настольные электронные (профессиональные) M-ER 326 AFU

Планетарный миксер (машина взбивальная Модель В5)

Шкаф холодильный

Блендер ручной погружной модель RNB-2981 (блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан)

Блендер ручной погружной Модель HB128 S (блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан)

Шкаф шоковой заморозки CR10-G

Морозильная ларь F350 S

Микроволновая печь HMB-MM207WA

Фритюрница HURAKAN Модель HKN-VAC 260M

Слайсер

Мясорубка Haier HG-600

Блендер стационарный

Соковыжималка HURAKAN

Настольная вакуумно-упаковочная машина

Кофемолка HURAKAN НКМ-М6

Дегидратор

Кутер с подогревом (термомиксер) Robot Coupe Robot Cook43000R

Погружной термостат

Коптильный пистолет

Стол производственный

Стеллаж 4-х уровневый

Мойка односекционная со столешницей

Термометр инфракрасный

Кулер 19 л HOT FROST V118E

- инвентарь, инструменты, посуда (кухонная, столовая): мусат для заточки ножей, набор разделочных досок, ножи поварской тройки, щипцы универсальные, лопатка (металлические, силиконовые), венчик, ложки, мерный стакан, сито, половник, молоток, топорик, миски из нержавеющей стали, набор кастрюль, гриль сковорода, ножи для удаления глазков, гастроемкости, корзины для отходов, пергамент, фольга, пакеты для вакуумного аппарата, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые.

- нормативно-технологическая документация;

- инструкционные карты;
- компьютерные программы, видеофильмы;
- справочная и правовая документация;

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

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

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

### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

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

##### **3.2.1. Печатные издания:**

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2021-01-01. - М.: Стандартинформ, 2020.-Ш, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2021 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2019-01-01. - М.: Стандартинформ, 2020.-Ш, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2021 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2021-01-01. - М.: Стандартинформ, 2020.-Ш, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2021 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2019 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2020.- Ш, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2021 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2019 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2020.- Ш, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2021 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2020. – Ш, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2021 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2020.- Ш, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2021 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2020. – Ш, 10 с.
9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2021.- 544с.
10. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2021.- 808с.
11. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2021 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2021 № 39023).
12. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студентов учреждений среднего проф. образования / Н.А. Анфимова – 11-е изд., стереотип. – М.: Издательский центр «Академия», 2021.- 400с.
13. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник для студентов учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2020.г.-192 с.
14. Шитякова Т.Ю. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Т.Ю. Шитякова, Т.А. Качурина, Т.А. Сопачева. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 176 с.

15. Качурина Т.А. Кулинария: учеб. для студ. проф. образования / Т.А. Качурина. – 7-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2021 г.- 272 с.
16. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы : учебник для студ. Учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова .- 2-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2020г.
17. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для студ. Учреждений сред. Проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 240 с.
18. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2020. – 336 с.
19. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2020. – 160 с.
20. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2021 – 373 с.
21. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2021. – 512 с.
22. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2020 – 160 с.
23. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2020 – 128 с.
24. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учебник для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова. – М.: Издательский центр «Академия», 2020.- 128 с.
25. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учебник для студ. среднего проф. образования / Е.И. Соколова. – М. : Издательский центр «Академия», 2020.- 282 с.
26. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2021. – 432 с.

### **3.2.2. Электронные издания:**

1. 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.
2. СанПиН 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).
3. 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
4. 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
5. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

### **3.2.3. Дополнительные источники:**

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2019 - 320 с.: ил.

### **3.2.4 Интернет-источники:**

1. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
2. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;

3. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
4. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
5. <http://www.pitportal.ru/>

### **3.3. Организация образовательного процесса**

Профессиональный модуль ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента входит в профессиональный цикл обязательной части основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Освоению программы данного профессионального модуля предшествует освоение программ общепрофессиональных дисциплин: ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания и санитарии и гигиены, ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров, ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места.

Реализация программы ПМ предусматривает выполнение обучающимися заданий для лабораторных и практических занятий, внеаудиторной (самостоятельной) работы с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», а также наличия Учебной кухни ресторана, оснащенной современным технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, соответствующими требованиям международных стандартов.

По модулю предусмотрена внеаудиторная самостоятельная работа, направленная на формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся. Внеаудиторная (самостоятельная) работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на её выполнение.

Практика является обязательным разделом ОПОП и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся.

При реализации программы ПМ.01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная практика и производственная практика проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Учебная практика может проводиться как в учебной кухне ресторана ОО, так и в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в п.1.5. ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Производственная практика проводится только в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Производственную практику рекомендуется проводить концентрированно.

Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик должен учитывать состояние здоровья и требования по доступности. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом (или на основании) результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций. По результатам практики представляется отчёт, который соответствующим образом защищается.

Программа ПМ.01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

Реализация программы ПМ обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

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

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к

ограничениям их здоровья.

Текущий контроль знаний и умений осуществляется как в процессе теоретического, так и в процессе практического обучения. В процессе теоретического обучения предусматриваются следующие формы текущего контроля знаний: различные виды опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольные работы, различные формы тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по практике.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального и профессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения.

Завершается освоение междисциплинарных курсов в рамках промежуточной аттестации экзаменом, включающем как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

При реализации программы модуля могут проводиться консультации для обучающихся. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

#### **3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы.

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях направления деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 настоящего ФГОС СПО, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 настоящего ФГОС СПО, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

Государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Республики Карелия «Северный колледж»  
(ГАПОУ РК «Северный колледж»)

Утверждаю  
зам. директора  
\_\_\_\_\_ М.Н. Романова  
«18» июня 2024 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**  
**ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных**  
**изделий, закусок разнообразного ассортимента**  
основной профессиональной образовательной программы  
среднего профессионального образования по профессии  
**43.01.09 Повар, кондитер**  
(2024 - 2028 уч.г.)

Принята на заседании  
Педагогического совета  
Протокол №10 от 18.06.2024 г

Рассмотрено и одобрено на заседании  
методической комиссии  
мастеров производственного обучения  
и преподавателей специальных дисциплин  
Протокол № 10 от 06.06.2024 г  
Председатель комиссии

Т.А. Юпилайнен

Согласовано  
методист

С.С. Кульгова

Разработал  
преподаватель

Л.В. Карельская

Организация-разработчик Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Республики Карелия «Северный колледж»

## СОДЕРЖАНИЕ

4. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ .....	4
5. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ .....	6
6. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ .....	14
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ .....	19

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, разработана на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, с учетом примерной основной образовательной программы Федерального реестра примерных образовательных программ СПО, в соответствии с утвержденным учебным планом.

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

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

#### 1.2.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

#### 1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

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

#### 1.2.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

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

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

### 2.1. Структура профессионального модуля:

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час.	Объем образовательной программы, час.				
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.				
			Обучение по МДК, в час.			Практики	
			всего, часов	в т.ч. лабораторные и практические занятия	самостоятельная работа	учебная, часов	производственная (если предусмотрена рассредоточенная практика)
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 2.1 – ПК 2.8. ОК 01.- ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11	<b>Раздел 1.</b> Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	<b>84</b>	<b>80</b>	<b>16</b>	<b>4</b>		
ПК 2.1, ПК 2.2., ПК 2.3. ОК 01.- ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11	<b>Раздел 2.</b> Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента	<b>57</b>	<b>56</b>	<b>22</b>	<b>1</b>		
ПК 2.1, ПК 2.2. ПК 2.4. ОК 01.- ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11	<b>Раздел 3.</b> Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента	<b>31</b>	<b>30</b>	<b>4</b>	<b>1</b>		
ПК 2.1., ПК 2.5. ОК 01.- ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11	<b>Раздел 4.</b> Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий	<b>72</b>	<b>72</b>	<b>22</b>			
ПК 2.1., ПК 2.6. ОК 01.- ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11	<b>Раздел модуля 5.</b> Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	<b>44</b>	<b>44</b>	<b>14</b>			
ПК 2.1, ПК 2.7. ОК 01.- ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11	<b>Раздел модуля 6.</b> Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	<b>47</b>	<b>46</b>	<b>16</b>	<b>1</b>		
ПК 2.1. ПК 2.8. ОК 01.- ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11	<b>Раздел модуля 7.</b> Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента	<b>75</b>	<b>74</b>	<b>34</b>	<b>1</b>		
ПК 2.1. – ПК 2.8	Учебная и производственная практика, часов	<b>396</b>				<b>144</b>	<b>252</b>
	<b>Всего:</b>	<b>806</b>	<b>402</b>	<b>128</b>	<b>8</b>	<b>144</b>	<b>252</b>

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

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов			Обучаемые компетенции
			теоретические	практические	Сам. внеаудиторная работа	
1	2		3	4	5	6
<b>МДК.02.01</b> Организация приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента						ОК 01.- ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11. ПК 2.1 – ПК 2.8
<b>Раздел 1.</b> Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента						
<b>Тема 1.1.</b> Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	<b>Тема урока/Содержание учебного материала</b>					
	1-2	Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	2			
	3-4	Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки.	2			
	5	Физико-химические процессы, происходящие при ТО продуктов	1			
	6	Требования к организации хранения полуфабрикатов и горячих блюд.	1			
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b> <b>Задание 1.</b> Систематическая проработка конспектов <b>Задание 2.</b> Индивидуальные задания: составление технологической схемы				1	
<b>Тема 1.2.</b> Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов	<b>Тема урока/Содержание учебного материала</b>					
	7-8	Организация работы горячего цеха, ТБ	2			
	9-10	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, отваров	2			
	11-12	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению супов	2			
	13-14	Виды технологического оборудования, производственного инвентаря. Безопасное использование.	2			
	15-16	<b>Контрольная работа №1</b>	2			
	17-18	<b>Практическое занятие № 1</b> Составление технологической карты по приготовлению заправочных супов		2		
	19-20	Устройство, правила эксплуатации пищеварочных котлов	2			
21-22	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест, процессу хранения и подготовки реализации	2				

		бульонов				
	23-24	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест, процессу хранения и подготовки реализации супов	2			
	25-26	<b>Практическое занятие № 2</b> Составление технологической карты по приготовлению супов-пюре		2		
	27-28	<b>Контрольная работа №2</b>	2			
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b> Задание 1. Систематическая проработка конспектов Задание 2. Работа с Интернет-ресурсами Задание 3. Подготовка реферата «Современные виды пищеварочных котлов и автоклавы» Задание 4. Составление таблицы: Технологический процесс приготовления мясокостного бульона Задание 5. Составление схемы подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов для приготовления супов заправочных Задание 6. Составление схемы подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов для приготовления супов-пюре				1	
<b>Тема 1.3.</b> Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов	<b>Тема урока/Содержание учебного материала</b>					
	29-30	Организация и техническое оснащение работ по	4			
	31-32	приготовлению горячих соусов				
	33-34	Виды технологического оборудования, производственного инвентаря. Безопасное использование.	2			
	35-36	Организация хранения, отпуска горячих соусов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых соусов к отпуску на вынос.	2			
	37-38	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест, процессу хранения и подготовки реализации	2			
	38-40	<b>Практическое занятие № 3</b> Составление технологической карты по приготовлению горячих соусов		2		
	41-42	<b>Практическое занятие № 4</b> Составление технологической карты по приготовлению горячих соусов		2		
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b> Задание 1. Систематическая проработка конспектов Задание 2. Изучение учебной и дополнительной литературы Задание 3. Работа с Интернет-ресурсами Задание 4. Составление таблицы: Технологический процесс приготовления горячих соусов Задание 5. Составление схемы подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов для приготовления горячих соусов (соус томатный с овощами)				1	

Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	<b>Тема урока/Содержание учебного материала</b>				
	43-44	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд	2		
	45-46	<b>Практическое занятие № 5</b> Составление технологической карты по приготовлению горячих блюд		2	
	47-48	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению кулинарных изделий	2		
	49-50	<b>Практическое занятие № 6</b> Составление технологической карты по приготовлению кулинарных изделий		2	
	51-52	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению закусок в отварном виде	2		
	53-54	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению закусок в и припущенном виде	2		
	55-56 57-58	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению закусок в жареном виде	4		
	59-60	<b>Практическое занятие № 7</b> Составление технологической карты по приготовлению закусок		2	
	61-62 63-64	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению закусок в тушеном виде	4		
	65-66	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению закусок в запеченном виде	2		
	67-68	<b>Контрольная работа №2</b>	2		
	69-70	Виды технологического оборудования, производственного инвентаря. Безопасное использование.	2		
	71-72	Организация хранения, отпуска горячих блюд с раздачи/прилавка, подготовка готовых блюд к отпуску на вынос.	2		
	73-74 75-76	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест, процессу хранения и подготовки реализации	4		
	77-78	<b>Практическое занятие № 8</b> Отработка умений безопасной эксплуатации теплового оборудования		2	
	79-80	<b>Контрольная работа №3</b>	2		
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b> Задание 1. Систематическая проработка конспектов Задание 2. Изучение учебной и дополнительной литературы Задание 3. Работа с Интернет-ресурсами Задание 4. Составление таблицы: Технологический процесс приготовления «Бифштекса натурального» Задание 5. Составление схемы подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов для приготовления горячих соусов (запеканки творожной)				1

	Задание 6. Подготовка реферата Контроль за безопасностью приготовления блюд Задание 7. Составление схемы: Технологический процесс приготовления блинов Задание 8. Составление схемы: Технологическая схема приготовления дрожжевого теста Задание 9. Составление схемы: Технологический процесс приготовления омлета фаршированного				
<b>Итого по МДК 02.01</b>		<b>64</b>	<b>16</b>	<b>4</b>	
<b>МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</b>					
<b>Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента</b>		<b>34</b>	<b>22</b>	<b>28</b>	
<b>Тема 2.1.</b> Приготовление, подготовка к реализации бульонов, отваров	<b>Тема урока/Содержание учебного материала</b>				
	1	Классификация, ассортимент, пищевая ценность бульонов, отваров	1		
	2	Приготовление бульонов и отваров	1		
	3	Хранение, порционирование, оформление бульонов и отваров	1		
	4	Температура подачи, выбор посуды для отпуска, упаковка бульонов и отваров на вынос.	1		
<b>Тема 2.2.</b> Приготовление, подготовка к реализации супов разнообразного ассортимента	<b>Тема урока/Содержание учебного материала</b>				
	5	Классификация, ассортимент, значение в питании супов	1		
	6	Правила выбора, требование к качеству основных и дополнительных продуктов	1		
	7-8	Правила и режимы варки, последовательность выполнения технологических операций	2		
	9-10	Приготовление, требование к качеству, условия и сроки хранения щей. Оформление, температура подачи.	2		
	11-12	<b>Контрольная работа №1</b>	2		
	13-14	Приготовление, требование к качеству, условия и сроки хранения борщей. Оформление, температура подачи.	2		
	15-16	Приготовление, требование к качеству, условия и сроки хранения рассольников и солянок. Оформление, температура подачи.	2		
	17-22	<b>Лабораторная работа №1</b> Приготовление блюд: «Щи из свежей капусты», «Борщ с капустой и картофелем», «Щи суточные»		6	
	23-24	Приготовление, требование к качеству, условия и сроки хранения супов картофельных, с крупами, бобовыми, макаронными изделиями. Оформление, температура подачи.	2		
25-26	<b>Контрольная работа №2</b> <b>Тестовое занятие №1</b>	2			

27-28	Приготовление, требование к качеству, условия и сроки хранения национальных супов. Оформление, температура подачи.	2			
29-30	<b>Практическое занятие №1</b> Оформление технологических карт		2		
31-32	Приготовление, требование к качеству, условия и сроки хранения супов-пюре. Оформление, температура подачи.	2			
33-38	<b>Лабораторная работа №2</b> Приготовление первых блюд: «Рассольник «Ленинградский», Суп с картофелем и бобовыми, «Солянка домашняя».		6		
39-40	Приготовление, требование к качеству, условия и сроки хранения молочных, сладких супов. Оформление, температура подачи.	2			
41-42	<b>Контрольная работа №3</b>	2			
43-44	Приготовление, требование к качеству, условия и сроки хранения диетических супов. Оформление, температура подачи.	2			
45-46	Приготовление, требование к качеству, условия и сроки хранения вегетарианских супов. Оформление, температура подачи.	2			
47-48	Приготовление, требование к качеству, условия и сроки хранения холодных супов. Оформление, температура подачи.	2			
49-54	<b>Лабораторная работа №3</b> Приготовление «Суп пюре из овощей», «Консоме из птицы, гарнированный равиолями», Суп-харчо.		6		
55-56	<b>Практическое занятие №2</b> Расчет продажной стоимости блюда		2		
<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b> Задание 1. Систематическая проработка конспектов Задание 2. Систематическая проработка конспектов Задание 3. Систематическая проработка конспектов Задание 4. Составьте технологическую схему блюда: «Борщ с капустой и картофелем» Задание 5. Систематическая проработка конспектов Задание 6. Изучение учебной и дополнительной литературы Задание 7. Составление глоссария Задание 8. Подготовка реферата по теме «Приготовление национальных супов» Задание 9. Составление таблицы «Формы нарезки овощей для супов» Задание 10. Составьте технологическую схему блюда: «Суп картофельный с крупой» Задание 11. Составление таблицы: Укажите форму нарезки овощей, используемый бульон и особенности приготовления рассольника.					1

	Задание 12. Составление таблицы: «Кулинарная география». Продолжите названия супов связанных с наименованием городов, сел, краев и областей Задание 13. Расчёт калькуляционной карточки Задание 14. Допишите технологическую схему приготовления сладкого супа из яблок. Задание 15. Заполните таблицу: Определите название холодных супов по входящим в рецептуру продуктам Задание 16. Заполните таблицу: Укажите последовательность приготовления супа-харчо				
<b>Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента</b>		<b>26</b>	<b>4</b>		
<b>Тема 3.1.</b> Классификация, значение в питании горячих соусов	<b>Тема урока/Содержание учебного материала</b>				
	57	Классификация, ассортимент горячих соусов	1		
	58	Пищевая ценность, значение в питании горячих соусов	1		
	59	Требование к качеству, условия и сроки хранения соусов	1		
	60	Кулинарное назначение концентратов для соусов и готовых соусов промышленного производства	1		
	61	Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов	1		
	62	Методы приготовления, органолептические способы определения готовности. Условия хранения.	1		
	63-64	<b>Контрольная работа №4</b>	2		
<b>Тема 3.2.</b> Приготовление, подготовка к реализации соусов	<b>Тема урока/Содержание учебного материала</b>				
	65-66	Приготовление, требование к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных	2		
	67-68	Приготовление, требование к качеству, условия и сроки хранения соуса белого основного и его производных	2		
	69-70	<b>Практическое занятие №3</b> Оформление технологических и калькуляционных карт		2	
	71-72	Приготовление, требование к качеству, условия и сроки хранения соусов грибного, молочного, сметанного и их производных	2		
	73-74	Приготовление, кулинарное назначение, требование к качеству, сроки хранения соусов на основе концентратов промышленного производства	2		
	75-76	Порционирование, упаковка соусов на вынос или транспортирование горячих соусов. Приемы оформления тарелки соусами.	2		
	77-78	<b>Практическое занятие №4</b> Оформление технологических карт		2	
	79-80	Приготовление, кулинарное назначение, требование к качеству, условия и сроки хранения соусов яично-масляных, соусов на сливках	2		

	81	Приготовление сладких (десертных), региональных соусов.	1		
	82	Требование к качеству, условия и сроки хранения.	1		
	83	Приготовление вегетарианских, диетических соусов	1		
	84	Требование к качеству, условия и сроки хранения.	1		
	85-86	<b>Контрольная работа № 5 Тестовое занятие №2</b>	2		
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b> Задание 1. Систематическая проработка конспектов Задание 2. Изучение учебной и дополнительной литературы Задание 3. Работа с Интернет-ресурсами Задание 4. Подготовка реферата: Соусы зарубежных кухонь Задание 5. Составление схемы: допишите схему приготовления соуса белого основного Задание 6. Расчёт калькуляционной карточки Задание 7. Составление схемы: Закончите составление схемы приготовления соуса майонез Задание 8. Составление схемы: по представленному набору продуктов закончите составление схемы приготовления соуса «Маринад овощной с томатом»				1
<b>Раздел 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий</b>			<b>50</b>	<b>22</b>	
<b>Тема 4.1. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов</b>	<b>Тема урока/Содержание учебного материала</b>				
	87	Классификация, ассортимент, значение в питании.	1		
	88	Правила выбора продуктов для приготовления блюд, подбор пряностей и приправ.	1		
	89-90	Приготовление отварных и припущенных блюд и гарниров из овощей. Паровая конвекция и СВЧ-варка.	2		
	91-92	Приготовление жареных блюд и гарниров из овощей (основным способом глубокая и поверхностная)	2		
	93-94	Приготовление жареных блюд и гарниров из овощей: жарка на гриле и плоской поверхности.	2		
	95-100	<b>Лабораторная работа №4</b> Приготовление блюд: Зразы картофельные, Крокеты картофельные, Овощи жареные на гриле, Теплый салат.		6	
	101-102	<b>Контрольная работа №6</b>	2		
	103-104	Приготовление тушеных блюд и гарниров из овощей	2		
	105-106	Приготовление запеченных блюд и гарниров из овощей	2		
	107-108	Приготовление блюд и гарниров из овощей в воке, сотирование.	2		
	109-110	Приготовление фаршированных блюд из овощей	2		
	111-112	<b>Практическое занятие №5</b> Расчет количества продуктов для приготовления блюд из овощей и грибов		2	
113-114	Приготовление диетических блюд и гарниров из овощей	2			

	115-116	Методы приготовления грибов. Приготовление блюд из грибов	2			
	117-122	<b>Лабораторная работа №5</b> Приготовление блюд: Рагу овощное, Перец фаршированный, Гратен из картофеля, Соте из овощей.		6		
	123-124	Правила оформления, техника порционирования, хранение, упаковка на вынос, транспортирование	2			
	125-126	<b>Контрольная работа №7 Тестовое занятие №3</b>	2			
<b>Тема 4.2.</b> Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий	<b>Тема урока/Содержание учебного материала</b>					
	127-128	Значение в питании блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	2			
	129-130	Товароведная характеристика, требование к качеству круп	2			
	131-132	Товароведная характеристика бобовых и макаронных изделий. Требование к качеству.	2			
	133-134	Международные наименования паст и формы паст, их кулинарное назначение.	2			
	135-136	Правила варки каш. Требование к качеству, условия и сроки хранения.	2			
	137-138	<b>Практическое занятие №6</b> Расчёт количество крупы, жидкости для приготовления каш		2		
	139-140	Приготовление изделий из каш, подбор соусов.	2			
	141-142	Правила варки бобовых. Приготовление блюд.	2			
	143-144	<b>Контрольная работа №8</b>	2			
	145-146	Правила варки макаронных изделий. Блюда из макарон, подбор соусов.	2			
	147-148	Правила оформления, температура подачи, выбор посуды, хранение готовых блюд	2			
	149-150	Органолептические показатели качества блюд и гарниров	2			
	151-156	<b>Лабораторная работа №6</b> Приготовление блюд: «Паста», «Запеканка рисовая», «Биточки манные» «Макаронны с овощами».		6		
	157-158	<b>Контрольная работа №9 Тестовое занятие №4</b>	2			
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b>					
Задание 1. Систематическая проработка конспектов						
Задание 2. Изучение учебной и дополнительной литературы						
Задание 3. Работа с Интернет-ресурсами						
Задание 4. Подготовка реферата: Блюда зарубежных кухонь из овощей						
Задание 5. Составление схемы: Приготовление суфле из тыквы						
Задание 6. Составление схемы: Приготовление соте из овощей						
Задание 7. Расчёт калькуляционной карточки						
Задание 8. Повторение изученного материала по конспекту						
Задание 9. Составить и разработать словарь (глоссарий)						
Задание 10. Подготовка реферата по теме «Крупа в кулинарии»						

	Задание 11. Составьте технологическую схему на приготовление блюда: «Пудинг рисовый». Задание 12. Повторение изученного материала по конспекту «Требование к качеству блюд из макаронных изделий» Задание 13. Изучение с использованием учебной и дополнительной литературы материала по теме: «Изменения, происходящие при тепловой обработке макаронных изделий» Задание 14. Подготовка реферата по теме «Использование макаронных изделий в зарубежной кухне»				
<b>Раздел модуля 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</b>		<b>30</b>	<b>14</b>		
<b>Тема 5.1.</b> Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра	<b>Тема урока/Содержание учебного материала</b>				
	159	Ассортимент, значение в питании	1		
	160	Товароведная характеристика яиц, яичных продуктов, сыра, творога	1		
	161-162	Правила взаимозаменяемости продуктов. Правила расчёта.	2		
	163-164	Подбор, подготовка ароматических веществ.	2		
	165-166	Приготовление отварных, жареных, запеченных блюд из яиц. Требование к качеству, сроки хранения. Подбор посуды, способы подачи.	2		
	167-168	<b>Практическое занятие №7</b> Расчёт количества продуктов для приготовления блюд		2	
	169-170	Приготовление горячих блюд из творога. Требование к качеству, сроки хранения. Выбор посуды, способы подачи.	2		
	171-172	Приготовление горячих блюд из сыра. Требование к качеству, сроки хранения. Подбор посуды, способы подачи.	2		
	173	Хранение готовых блюд из яиц, творога, сыра.	1		
	174	Упаковка. Подготовка для отпуска на вынос, транспортирование.	1		
	175-176	<b>Контрольная работа №10 Тестовое занятие №5</b>	2		
177-182	<b>Лабораторная работа №7</b> Приготовление блюд: «Сырники из творога с морковью», «Омлет фаршированный», варка яиц, «Пудинг творожный»		6		
<b>Тема 5.2.</b> Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки	<b>Тема урока/Содержание учебного материала</b>				
	183	Ассортимент, значение в питании мучных блюд. Подбор пряностей и приправ.	1		
	184	Замес теста дрожжевого	1		
	185-186	Замес теста бездрожжевого, разделка и формовка.	2		
	187-188 189-190	Приготовление горячих блюд из муки (лапша домашняя, пельмени, вареник, блинчики, блины, оладьи, пончики).	4		
	191-192	Ассортимент, этапы приготовления пицц. Сроки хранения	2		

	193-194	<b>Контрольная работа №11 Тестовое занятие №6</b>	2		
	195-200	<b>Лабораторная работа №8</b> Пицца, Блины с яблочным фаршем, Вареники с картофельным фаршем, Оладьи.		6	
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b> Задание 1. Повторение изученного материала по конспекту «Характеристика яичных продуктов» Задание 2. Изучение с использованием учебной и дополнительной литературы материала по теме: «Блюда из яиц» Задание 3. Составьте технологическую схему на приготовление блюда: «Классификация омлетов». Задание 4. Повторение изученного материала по конспекту «Характеристика блюд из творога» Задание 5. Подготовка сообщения по теме «История блюд из творога» Задание 6. Оформление технологической карточки Задание 7. Повторение изученного материала по конспекту «Значение изделий из теста» Задание 8. Изучение с использованием литературы и Internet – ресурсов материала по теме: Мучные кулинарные изделий, мучные блюда. Задание 9. Подготовка презентации, реферата «Мучные изделия в национальных кухнях»				
<b>Раздел модуля 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</b>			<b>30</b>	<b>16</b>	
<b>Тема 6.1.</b> Приготовление, подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	<b>Тема урока/Содержание учебного материала</b>				
	201	Классификация, значение в питании рыбных блюд	1		
	202	Правила выбора рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов	1		
	203	Международные наименования различных видов рыб и нерыбного водного сырья	1		
	204	Принципы формирования ассортимента горячих рыбных блюд в меню организаций питания различного типа.	1		
	205-206	<b>Контрольная работа №12</b>	2		
	207-208	<b>Практическое занятие №8</b> Охарактеризуйте технологический процесс приготовления жареных блюд		2	
	209-210	Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме.	2		
	211-212	Приготовление, требование к качеству отварных блюд из рыбы (основным способом, на пару, припускание). Выбор посуды, сроки хранения.	2		
	213-214	<b>Контрольная работа №13 Тестовое занятие №7</b>	2		
	215-216 217-218	Приготовление, требование к качеству жареных блюд из рыбы (основным способом, гриле, во фритюре). Выбор посуды, сроки	4		

		хранения.				
	219-220 221-222 223-224	<b>Лабораторная работа №9</b> Приготовление блюд «Рыба отварная соус польский», «Рыба жареная с лимоном (миньер) кускус с овощами, Рыбы жареная по-ленинградски		6		
	225-226	Приготовление, требование к качеству тушёных блюд из рыбы, сотирование. Выбор посуды, сроки хранения.	2			
	227-228	<b>Практическое занятие №9</b> Расчёт массы нетто, порций		2		
	229-230 231-232	Приготовление, требование к качеству запечённых блюд из рыбы (классическое запекание, запекание в фольге, запекание в листьях, запекание в соляной корке, запекание с соусом и без него). Выбор посуды, сроки хранения.	4			
	233-234	Приготовление блюд из нерыбного водного сырья. Методы приготовления. Выбор посуды, сроки хранения.	2			
	235-236	Органолептические способы определения готовности	2			
	237-238 239-240 241-242	<b>Лабораторная работа №10</b> Приготовление блюд: «Рыба тушеная в томате с овощами», «Рыба «Аппетитная»», гарнированная отварной гречей, тефтелей рыбных с соусом томатным с отварным рисом		6		
	243-244	Хранение готовых блюд. правила вакуумирования, охлаждения, замораживания, размораживания и разогрева.	2			
	245-246	Методы сервировки и подачи с учётом формы обслуживания и типа организации питания. Температура подачи	2			
	247-248	<b>Контрольная работа № 14 Тестовое занятие №8</b>	2			
		<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b> Задание 1. Систематическая проработка конспектов Задание 2. Изучение учебной и дополнительной литературы Задание 3. Составление глоссария Задание 4. Подготовка реферата: Приготовление национальных блюд из рыбы Задание 5. Используя, учебную литературу и электронные ресурсы составьте технологическую схему «Разделка рыбы на чистое филе» Задание 6. Составление схемы: Суфле рыбное на пару Задание 7. Составление схемы: Приготовление рыбы в соляной корке Задание 8. Расчёт калькуляционной карточки			1	
<b>Раздел модуля 7.</b> Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента						
<b>Тема 7.1.</b> Классификация и ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	<b>Тема урока/Содержание учебного материала</b>		<b>40</b>	<b>34</b>		
	249	Классификация, ассортимент, значение в питании горячих мясных блюд	1			
	250	Правила выбора мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов	1			

	251-252	Принципы формирования ассортимента горячих мясных блюд в меню организаций питания различного типа	2		
	253-254	<b>Практическое занятие №10</b> Механическая кулинарная обработка мяса		2	
	255	Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме.	1		
	256	Выбор посуды для отпуска. Методы сервировка и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания.	1		
	257-258	<b>Контрольная работа № 15</b>	2		
<b>Тема 7.2.</b> Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов	<b>Тема урока/Содержание учебного материала</b>				
	259-260	Приготовление отварных блюд из мяса, мясных продуктов. Требование к качеству, правила оформления и подачи.	2		
	261-262 263-264	Приготовление жареных блюд из мяса, мясных продуктов. Требование к качеству, правила оформления и подачи.	4		
	265-270	<b>Лабораторная работа №11</b> Приготовление жареных и тушеных блюд из мяса		6	
	271-272	<b>Контрольная работа № 16 Тестовое занятие №9</b>	2		
	273-274	Приготовление тушеных блюд из мяса, мясных продуктов. Требование к качеству, правила оформления и подачи.	2		
	275-276 277-278	Приготовление запеченных блюд из мяса, мясных продуктов. Требование к качеству, правила оформления и подачи.	4		
	279-280	Хранение готовых блюд. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева.	2		
	281-286	<b>Лабораторная работа №12</b> Приготовление запечённых блюд из котлетной массы		6	
	287-292	<b>Лабораторная работа №13</b> Приготовление блюд из субпродуктов		6	
<b>Тема 7.3.</b> Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика	<b>Тема урока/Содержание учебного материала</b>				
	293-294	Приготовление отварных (основным способом, на пару, припускание) блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Требование к качеству, правила оформления и подачи.	2		
	295-296 297-298	Приготовление жареных блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Требование к качеству, правила оформления и подачи.	4		
	299-304	<b>Лабораторная работа №14</b> Приготовление блюд Шницель постолочному гарнированный картофельными дольками Чахохбили с рисом отварным или булгуром, или гречей отварной		6	
	305-306	Приготовление тушеных блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Требование к качеству, правила оформления и подачи.	2		
	307-308	Приготовление запеченных блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Требование к качеству, правила оформления и подачи.	2		

	309-310	<b>Практическое занятие №11</b> Расчёт количества порций блюд из имеющихся продуктов		2		
	311-312	Хранение готовых блюд. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева.	2			
	313-314	Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования.	2			
	315-320	<b>Лабораторная работа №15</b> Приготовление блюд «Запеченная грудка с гарниром», «Котлеты куриные с гарниром»		6		
	321-322	<b>Контрольная работа №17</b>	2			
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b> Задание 1. Систематическая проработка конспектов Задание 2. Изучение учебной и дополнительной литературы: Маринование мяса. Фламбирование мяса Задание 3. Составление глоссария Задание 4. Работа с Интернет-ресурсами: Виды пряностей и приправ Задание 5. Подготовка реферата: Современные виды ТО при приготовление блюд из мяса Задание 6. Составление схемы: Приготовление порционных блюд из мяса. Эскалоп. Задание 7. Составление таблицы: Виды шашлыков Задание 8. Составление схемы: Приготовление блюда «Шницель» Задание 9. Заполнение таблицы «Приготовление рубленых полуфабрикатов» Задание 10. Работа с Интернет-ресурсами: Характеристика пернатой дичи, используемой для приготовления блюд Задание 11. Подготовка реферата «Приготовление полуфабрикатов для кулинарной продукции из домашней птицы» Задание 12. Составление схемы приготовления блюда «Котлеты по-киевски» Задание 13. Составление схемы: приготовление «Чахохбили» Задание 14. Допишите предложения				1	
	<b>Промежуточная аттестация по МДК.02.01 и МДК.02.02 в форме экзамена</b>					
	<b>Всего по МДК 02.02:</b>		<b>210</b>	<b>112</b>	<b>4</b>	
	<b>Итого по МДК 02.02:</b>		<b>326</b>			
	<b>Учебная практика по ПМ.02</b> <b>Виды работ:</b> Ознакомление с лабораторией. Правила техники безопасности при выполнении работ Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Приготовление, оформление супов, в том числе региональных. Оценка качества готовых супов перед		<b>144</b>			

<p>отпуском, упаковкой на вынос.  Приготовление, оформление соусов, в том числе региональных. Оценка качества готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос.  Приготовление, оформление горячих блюд (из овощей), в том числе региональных. Оценка качества горячих блюд перед отпуском, упаковкой на вынос, хранение.  Приготовление, оформление горячих блюд (из круп, бобовых), в том числе региональных. Оценка качества горячих блюд перед отпуском, упаковкой на вынос, хранение.  Приготовление, оформление горячих блюд (из макаронных изделий), в том числе региональных. Оценка качества горячих блюд перед отпуском, упаковкой на вынос, хранение.  Приготовление, оформление кулинарных изделий (из яиц, творога), в том числе региональных. Оценка качества готовых кулинарных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос, хранение.  Приготовление, оформление кулинарных изделий (из сыра, муки), в том числе региональных. Оценка качества готовых кулинарных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос, хранение.  Приготовление, оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Оценка качества готовых кулинарных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос, хранение.  Приготовление, оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика, в том числе региональных. Оценка качества готовых кулинарных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос, хранение.</p> <p><b><i>Промежуточная аттестация по учебной практике - Дифференцированный зачет</i></b></p>		
<p><b>Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 02</b>  <b>Виды работ:</b>  Ознакомление с предприятием. Правила техники безопасности при выполнении работ  Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.  Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.  Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой. Подготовка к реализации (презентации)  Выполнение задания (заказа) по приготовлению соусов разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой. Подготовка к реализации (презентации)  Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд и гарниров из овощей, грибов разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом). Подготовка к реализации (презентации)  Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд и гарниров из круп, бобовых, разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом). Подготовка к реализации (презентации)  Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд и гарниров из макаронных изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом). Подготовка к реализации (презентации)  Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц,</p>	<p><b>252</b></p>	

<p>творога разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом). Подготовка к реализации (презентации)</p> <p>Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сыра, муки разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом). Подготовка к реализации (презентации)</p> <p>Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом). Подготовка к реализации (презентации)</p> <p>Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сырья разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом). Подготовка к реализации (презентации)</p> <p><i>Промежуточная аттестация по производственной практике - Дифференцированный зачет</i></p>				
<b>Промежуточная аттестация по профессиональному модулю в форме экзамена (квалификационного)</b>				
<b>Всего по ПМ.02</b>	<i>274</i>	<i>128</i>	<b>8</b>	
<b>Итого по ПМ.02</b>	<b>410</b>			
<b>Итого с практикой</b>	<b>806</b>			

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие учебных кабинетов: Технического оснащения и организации рабочего места и Технология кулинарного производства.

##### **Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета**

- столы, стулья для студентов на 25-30 обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- доска учебная;
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного материала;
- комплект нормативно-технологической документации;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (плакаты, планшеты, муляжи блюд.)

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

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

##### **Оборудование Учебной кухни ресторана**

- рабочие места по количеству обучающихся – 12 мест;

Основное и вспомогательное технологическое оборудование лаборатории :

Плита индукционная КИП-29П-3,5-01

Пароконвектомат ПКА6-1/ВМ2

Стол-подставка под пароконвектомат

Весы для молекулярной кухни

Весы настольные электронные (профессиональные) M-ER 326 AFU

Планетарный миксер (машина взбивальная Модель В5)

Шкаф холодильный

Блендер ручной погружной модель RHB-2981 (блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан)

Блендер ручной погружной Модель HB128 S (блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан)

Шкаф шоковой заморозки CR10-G

Морозильная ларь F350 S

Микроволновая печь HMB-MM207WA

Фритюрница HURAKAN Модель HKN-VAC 260M

Слайсер

Мясорубка Haier HG-600

Блендер стационарный

Соковыжималка HURAKAN

Настольная вакуумно-упаковочная машина

Кофемолка HURAKAN НКМ-М6

Дегидратор

Кутер с подогревом (термомиксер) Robot Coupe Robot Cook43000R

Погружной термостат

Коптильный пистолет

Стол производственный

Стеллаж 4-х уровневый

Мойка односекционная со столешницей

Термометр инфракрасный

Кулер 19 л HOT FROST V118E

- инвентарь, инструменты, посуда (кухонная, столовая): мусат для заточки ножей, набор разделочных досок, ножи поварской тройки, щипцы универсальные, лопатка (металлические, силиконовые), венчик, ложки, мерный стакан, сито, половник, молоток, топорик, миски из нержавеющей стали, набор кастрюль, гриль сковорода, ножи для удаления глазков, гастроемкости, корзины для отходов, пергамент, фольга, пакеты для вакуумного аппарата, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые.

- нормативно-технологическая документация;

- инструкционные карты;
- компьютерные программы, видеофильмы;
- справочная и правовая документация;

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

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

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

## **6.2. Информационное обеспечение обучения**

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

#### **3.2.1. Печатные издания:**

27. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2021-01-01. - М.: Стандартинформ, 2020.-Ш, 8 с.
28. ГОСТ 30524-2021 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2019-01-01. - М.: Стандартинформ, 2020.-Ш, 48 с.
29. ГОСТ 31985-2021 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2021-01-01. - М.: Стандартинформ, 2020.-Ш, 10 с.
30. ГОСТ 30390-2021 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2019 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2020.- Ш, 12 с.
31. ГОСТ 30389 - 2021 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2019 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2020.- Ш, 12 с.
32. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2021 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2020. – Ш, 11 с.
33. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2021 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2020.- Ш, 16 с.
34. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2021 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2020. – Ш, 10 с.
35. 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, 2021.- 544с.
36. 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, 2021.- 808с.
37. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2021 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2021 № 39023).
38. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студентов учреждений среднего проф. образования / Н.А. Анфимова – 11-е изд., стереотип. – М.: Издательский центр «Академия», 2021.- 400с.
39. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник для студентов учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2020.г.-192 с.
40. Шитякова Т.Ю. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Т.Ю. Шитякова, Т.А. Качурина, Т.А. Сопачева. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 176 с.

41. Качурина Т.А. Кулинария: учеб. для студ. проф. образования / Т.А. Качурина. – 7-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2021 г.- 272 с.
42. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы : учебник для студ. Учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова .- 2-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2020г.
43. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для студ. Учреждений сред. Проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 240 с.
44. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2020. – 336 с.
45. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2020. – 160 с.
46. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2021 – 373 с.
47. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2021. – 512 с.
48. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2020 – 160 с.
49. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2020 – 128 с.
50. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учебник для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова. – М.: Издательский центр «Академия», 2020.- 128 с.
51. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учебник для студ. среднего проф. образования / Е.И. Соколова. – М. : Издательский центр «Академия», 2020.- 282 с.
52. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2021. – 432 с.

### 3.3.2. Электронные издания:

6. 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.
7. СанПиН 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).
8. 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
9. 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
10. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

### 3.2.3. Дополнительные источники:

2. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2019 - 320 с.: ил.

### 3.2.4 Интернет-источники:

6. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
7. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;

8. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
9. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
10. <http://www.pitportal.ru/>

### **3.4. Организация образовательного процесса**

Профессиональный модуль ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента входит в профессиональный цикл обязательной части основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Освоению программы данного профессионального модуля предшествует освоение программ общепрофессиональных дисциплин: ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания и санитарии и гигиены, ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров, ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места.

Реализация программы ПМ предусматривает выполнение обучающимися заданий для лабораторных и практических занятий, внеаудиторной (самостоятельной) работы с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», а также наличия Учебной кухни ресторана, оснащенной современным технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, соответствующими требованиям международных стандартов.

По модулю предусмотрена внеаудиторная самостоятельная работа, направленная на формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся. Внеаудиторная (самостоятельная) работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на её выполнение.

Практика является обязательным разделом ОПОП и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся.

При реализации программы ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная практика и производственная практика проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Учебная практика может проводиться как в учебной кухне ресторана ОО, так и в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в п.1.5. ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Производственная практика проводится только в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Производственную практику рекомендуется проводить концентрированно.

Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик должен учитывать состояние здоровья и требования по доступности. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом (или на основании) результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций. По результатам практики представляется отчёт, который соответствующим образом защищается.

Программа ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

Реализация программы ПМ обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

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

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к

ограничениям их здоровья.

Текущий контроль знаний и умений осуществляется как в процессе теоретического, так и в процессе практического обучения. В процессе теоретического обучения предусматриваются следующие формы текущего контроля знаний: различные виды опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольные работы, различные формы тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по практике.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального и профессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения.

Завершается освоение междисциплинарных курсов в рамках промежуточной аттестации экзаменом, включающем как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

При реализации программы модуля могут проводиться консультации для обучающихся. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

#### **3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы.

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях направления деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 настоящего ФГОС СПО, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 настоящего ФГОС СПО, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

**Государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Республики Карелия «Северный колледж»  
(ГАПОУ РК «Северный колледж»)**

Утверждаю  
зам. директора  
\_\_\_\_\_ М.Н. Романова  
«18» июня 2024 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных  
изделий, закусок разнообразного ассортимента  
основной профессиональной образовательной программы  
среднего профессионального образования по профессии  
**43.01.09 Повар, кондитер**  
(2024 - 2028 уч.г.)**

Принята на заседании  
Педагогического совета  
Протокол №10 от 18.06.2024 г

2024 г.

Рассмотрено и одобрено на заседании  
методической комиссии  
мастеров производственного обучения  
и преподавателей специальных дисциплин  
Протокол № 10 от 06.06.2024 г  
Председатель комиссии

Т.А. Юпилайнен

Согласовано  
методист

С.С. Кульгова

Разработал  
преподаватель

Т.А. Юпилайнен

Организация-разработчик Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Республики Карелия «Северный колледж»

## СОДЕРЖАНИЕ

7. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ .....	4
8. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ .....	6
9. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ .....	14
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ .....	19

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

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, разработана на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, с учетом примерной основной образовательной программы Федерального реестра примерных образовательных программ СПО, в соответствии с утвержденным учебным планом.

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

### 1.2.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

### 1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
<b>ВД 3.</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента

### 1.2.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

<b>Иметь практический опыт в</b>	– подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов,
----------------------------------	---

	<p>весомизмерительных приборов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>– упаковке, складировании неиспользованных продуктов;</li> <li>– порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>– ведение расчетов с потребителями.</li> </ul>
<b>Умения</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</li> <li>– соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</li> <li>– выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>– порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> </ul>
<b>Знания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</li> <li>– виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>– ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>– нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</li> <li>– правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</li> </ul>

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**  
**2.1. Структура профессионального модуля:**

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час.	Объем образовательной программы, час.					Самостоятельная работа
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.					
			Обучение по МДК, в час.		Практики			
			всего, часов	в т.ч. лабораторные и практические занятия	учебная, часов	производственная часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)		
1	2	3	4	5	6	7	8	
ПК 3.1. ОК 01.- ОК 07, ОК 09, ОК 10	<b>Раздел 1.</b> Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных закусок разнообразного ассортимента	<b>44</b>	<b>42</b>	<b>12</b>			<b>2</b>	
ПК 3.2.- ПК 3.6. ОК 01.- ОК 07, ОК 09, ОК 10	<b>Раздел 2.</b> Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента	<b>162</b>	<b>158</b>	<b>54</b>			<b>4</b>	
ПК 3.1.-ПК 3.6.	Учебная и производственная практика, часов	<b>206</b>			<b>180</b>	<b>180</b>		
	<b>Всего:</b>	<b>566</b>	<b>200</b>	<b>66</b>	<b>180</b>	<b>180</b>	<b>6</b>	

**2.2. Тематический план и содержание по профессиональному модулю: ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов			Осваиваемые компетенции
			теоретические	практические	Сам. внеаудиторная работа	
1	2		3	4	5	6
<b>Раздел 1.</b> Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных закусок разнообразного ассортимента						ОК 01.- ОК 07, ОК 09, ОК 10 ПК 1.2 – ПК 1.4
<b>МДК.03.01</b> Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок						
<b>Тема 1.1.</b> Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и	<b>Тема урока/Содержание учебного материала</b>					
	1	Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции	1			
	2	Значение в питании холодной кулинарной продукции	1			

хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	3-4	Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции	2		
	5	Инновационные технологии приготовления холодных блюд	1		
	6	Технология Cook&Serve – технология приготовления пищи на охлаждаемых поверхностях	1		
<b>Тема 1.2.</b> Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	<b>Тема урока/Содержание учебного материала</b>				
	7-8	Организация работы холодного цеха с цеховой и бесцеховой структурой	2		
	9-10	<b>Практическое занятие № 1.</b> Разработка схемы холодного цеха		2	
	11-12	Оборудование, инвентарь холодного цеха, назначение, правила безопасной эксплуатации.	2		
	13-14	Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара. СанПин.	2		
	15-16	Система ХАСПП в общественном питании	2		
	17-18	<b>Практическое занятие №2.</b> Оформление журнала учета температурного режима холодильного оборудования, бракеражного журнала		2	
	19-20	<b>Контрольная работа №1</b>	2		
	21-22	Организация рабочего места для приготовления салатов и винегретов	2		
	23-24	Организация рабочего места для приготовления закусок из гастрономических продуктов, бутербродов	2		
	25-26	Организация рабочего места для приготовления холодных и сладких супов, мягкого мороженого	2		
	27-28	<b>Контрольная работа №2</b>	2		
	29-30	Организация подготовки к реализации (порционирования, комплектования), упаковки для отпуска на вынос, хранения на раздаче/прилавке). Правила расчетов.	2		
	31-32	<b>Практическое занятие № 3.</b> Подбор оборудования, инвентаря холодного цеха для приготовления холодных блюд и закусок		2	
	33-34	<b>Практическое занятие №4.</b> Составление заявки на сырьё		2	
	35-36	Оборудование, посуда, инвентарь для реализации готовых блюд и закусок по типу «шведского стола»	2		
	37-38	<b>Контрольная работа №3</b>	2		
	39-40	<b>Практическое занятие №5.</b> Отработка умений безопасной эксплуатации аппарата для вакуумирования, шкафов холодильных интенсивного охлаждения.		2	
	41-42	<b>Практическое занятие №6.</b> Организация хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов, готовых салатов, холодных блюд и закусок		2	
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b>				
1. Систематическая проработка конспектов					
2. Работа с Интернет-ресурсами					
3. Подготовка реферата по теме «Современная подача холодных блюд»					
7. Заполнение таблицы: По указанным видам оборудования определите его параметры, назначение и дайте их характеристику.					
8. Подготовка компьютерной презентации по теме «Санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд и закусок»					2

		<b>ИТОГО по МДК 03.01</b>	<b>30</b>	<b>12</b>	<b>2</b>
<b>Раздел 2.</b> Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента					
<b>МДК 03.02</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок					
<b>Тема 2.1.</b> Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок	<b>Тема урока/Содержание учебного материала</b>				
	1	Назначение, классификация холодных соусов	1		
	2	Подбор вин, пряностей для приготовления холодных соусов	1		
	3-4	Приготовление соусов на растительном масле.	2		
	5-6	Приготовление соусов на уксусе	2		
	7-8	Приготовление соусов на сливочном масле	2		
	9-10	<b>Практическое занятие №1.</b> Расчет количества продуктов для приготовления холодных соусов, салатных заправок		2	
	11-12	Приготовление соусных полуфабрикатов (ароматизированных масел, эмульсий, смесей пряностей и приправ, овощных и фруктовых пюре и т.д.)	2		
	13-14	<b>Контрольная работа №1</b>	2		
	15-16	Условия и сроки хранения холодных соусов и заправок, требование к качеству	2		
	17-18	Использование соусов промышленного производства	2		
	19-20	Приготовление холодных сладких соусов	2		
	21-22	<b>Практическое занятие №2.</b> Расчёт количества продуктов для приготовления соусов и заправок		2	
	23-24	Декорирование блюд холодными соусами	2		
	25-26	Приготовление холодных соусов для сети фаст-фудов	2		
27-28	Приготовление соусов зарубежных кухонь	2			
29-30	<b>Практическое занятие №3.</b> Расчёт технологических карт и оформление Сырьевой ведомости		2		
<b>Тема 2.2.</b> Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента	<b>Тема урока/Содержание учебного материала</b>				
	31-32	Значение салатов в питании разнообразного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении салатов	2		
	33-34	Общие правила приготовления салатов и винегретов, оформления и отпуска	2		
	35-36	<b>Практическое занятие №4.</b> Расчет количества продуктов для приготовления салатов		2	
	37-40	Приготовление салатов из сырых овощей, оформление и подача	4		
	41-44	Приготовление салатов из вареных овощей, оформление и подача	4		
	45-46	<b>Практическое занятие №5.</b> Расчёт технико-технологической карты		2	
	47-48	<b>Практическое занятие №6.</b> Расчет количества продуктов для приготовления салатов		2	
	49-52	Приготовление винегретов, оформление и подача	4		
	53-56	Приготовление салатов из рыбы и морепродуктов, оформление и подача	4		
	57-58	<b>Контрольная работа №2</b>	2		
	59-62	Приготовление салатов из мяса и птицы, оформление и подача	4		
63-64	<b>Практическое занятие №7.</b> Расчет количества продуктов для приготовления		2		

		винегретов			
	65-66	Салаты – коктейли, оформление и подача	2		
	67-68	Закусочные и десертные салаты	2		
	69-70	Особенности приготовления салатов региональных кухонь	2		
	71-72	<b>Практическое занятие №8.</b> Расчет энергетической ценности холодных блюд		2	
	73-74	<b>Лабораторная работа № 1.</b> Оформление овощной и фруктовой тарелки		2	
	75-80	<b>Лабораторная работа №2.</b> Приготовление салатов из сырых и отварных овощей, винегретов: Приготовление «Салат витаминный», «Винегрет мясной», «Салат картофельный с кальмарами»		6	
	81-86	<b>Лабораторная работа № 3.</b> Приготовление салатов из сырых и вареных овощей, мяса, рыбы: «Салат «Греческого», «Салат из курицы и сельдерея», «Салат «Гнездо глухаря», «Сельдь под шубой»		6	
<b>Тема 2.3.</b> Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок	<b>Тема урока/Содержание учебного материала</b>				
	87-88	Значение в питании. Классификация бутербродов.	2		
	89-90	Подготовка гастрономических продуктов. Нарезка, оформление и подача.	2		
	91-92	Технологический процесс приготовления бутербродов	2		
	93-94	Технологический процесс приготовления роллов	2		
	95-96	Приготовление бутербродов с использованием технологии Cook&Serve	2		
	97-98	Требование к качеству, условия и сроки хранения бутербродов.	2		
	99-100	<b>Практическое занятие №9.</b> Расчёт количества продуктов для приготовления бутербродов и гастрономических товаров		2	
	101-102	Ассортимент холодных закусок. Значение в питании.	2		
	103-106	Приготовление, оформление, отпуск холодных закусок из овощей и грибов	4		
	107-110	Приготовление, оформление, отпуск холодных закусок из яиц	4		
	111-114	Приготовление, оформление, отпуск холодных закусок из рыбы	4		
	115-116	Правила, варианты выкладывания гастрономических продуктов для банкетов, банкетов-фуршетов, для отпуска по типу «шведского стола»	2		
	117-118	Требование к качеству, сроки хранения холодных закусок.	2		
	119-124	<b>Лабораторная работа № 4</b> Приготовление соусов зарубежной кухни		6	
125-130	<b>Лабораторная работа № 5.</b> Приготовление холодных закусок: Яйцо под майонезом с гарниром, «Корзиночки с паштетом», «Корзиночки с салатом», «Волованы с салатом»		6		
<b>Тема 2.4.</b> Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы	<b>Тема урока/Содержание учебного материала</b>				
	131-134	Приготовление, оформление, отпуск холодных блюд из рыбы	4		
	135-138	Приготовление, оформление, отпуск холодных блюд из мяса	4		
	139-140	<b>Практическое занятие №10.</b> Разработка ассортимента холодных блюд и закусок для различных форм собственности		2	
	141-142	<b>Контрольная работа №3</b>	2		
	143-146	Приготовление, оформление, отпуск холодных блюд из мяса птицы	4		
	147-148	Правила сервировки стола, посуда для отпуска холодных блюд	2		
	149-150	Требование к качеству, сроки хранения холодных блюд и закусок	2		

	151-152	<b>Практическое занятие №11.</b> Расчет энергетической ценности холодных блюд		2		
	153-158	<b>Лабораторная работа №6.</b> Приготовление холодных блюд: Рыба жареная под маринадом, Паштет из печени, Форшмак картофельный с сельдью.		6		
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b> 1. Систематическая проработка конспектов 2. Изучение учебной и дополнительной литературы 3. Работа с Интернет-ресурсами 4. Составление глоссария 8. Расчет технологических карт 9. Работа с нормативной и технологической документацией. 10. Составление кроссворда					4
	<b>ИТОГО по МДК.03.02</b>		<b>104</b>	<b>54</b>		<b>4</b>
	<b>Промежуточная аттестация по МДК.03.01 и МДК.03.02 в форме экзамена</b>					
<b>Учебная практика</b> <b>Виды работ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Ознакомление с лабораторией. Правила техники безопасности при выполнении работ</li> <li>▪ Организация рабочего места повара, подбор оборудования, инвентаря. Санитарно-гигиенические требования при приготовлении и хранении при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</li> <li>▪ Система ХАСПП в общественном питании</li> <li>▪ Приготовление холодных соусов и заправок, органолептические показатели качества</li> <li>▪ Приготовление, оформление, подача бутербродов, органолептические показатели качества.</li> <li>▪ Приготовление, оформление, подача салатов, органолептические показатели качества</li> <li>▪ Приготовление, оформление, подача простых холодных закусок из яиц, овощей, грибов, органолептические показатели качества</li> <li>▪ Приготовление, оформление, подача простых холодных блюд и закусок из рыбы, органолептические показатели качества</li> <li>▪ Приготовление, оформление, подача простых холодных блюд и закусок из мяса, органолептические показатели качества</li> </ul>			180		
	<b>Промежуточная аттестация по учебной практике - Дифференцированный зачет</b>					
<b>Производственная практика</b> <b>Виды работ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Ознакомление с предприятием. Правила техники безопасности при выполнении работ</li> <li>▪ Организация рабочего места повара, подбор оборудования, инвентаря. Санитарно-гигиенические требования при приготовлении и хранении при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</li> <li>▪ Технология приготовления холодных соусов и заправок.</li> <li>▪ Технология приготовления, оформление бутербродов, органолептические показатели качества.</li> <li>▪ Технология приготовления, оформление салатов из сырых овощей, органолептические показатели качества.</li> <li>▪ Технология приготовления, оформление салатов из вареных овощей, органолептические показатели качества.</li> <li>▪ Технология приготовления, оформление простых холодных закусок из яиц, овощей органолептические показатели качества.</li> <li>▪ Технология приготовления, оформление простых холодных блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья. Органолептические показатели качества.</li> <li>▪ Технология приготовления, оформление простых холодных блюд и закусок из мяса, с/птицы. Органолептические</li> </ul>			180		

показатели качества.				
▪ Нарезка, оформление и подача гастрономических продуктов порциями				
<i>Промежуточная аттестация по производственной практике - Дифференцированный зачет</i>				
Промежуточная аттестация по профессиональному модулю в форме экзамена (квалификационного)				
	<b>Всего по ПМ.03</b>	<b>134</b>	<b>66</b>	<b>6</b>
	<b>Итого по ПМ.03</b>			
	<b>Итого с практикой:</b>		<b>566</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие учебных кабинетов: Технического оснащения и организации рабочего места; Технология кулинарного производства, Учебного кухни ресторана.

##### Оборудование учебного кабинета:

- столы, стулья для студентов на 25-30 обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- доска учебная;
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного материала;
- комплект нормативно-технологической документации;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (плакаты, планшеты, муляжи блюд.)
- технические средства обучения: компьютер, принтер, сканер, модем, проектор.

##### Оборудование Учебной кухни ресторана технологическим оборудованием:

- рабочие места по количеству обучающихся – 12 мест;
- Зона для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок:
  - весоизмерительное оборудование:* весы настольные электронные;
  - холодильное оборудование:* шкаф холодильный; шкаф морозильный; шкаф интенсивной заморозки; охлаждаемый прилавок-витрина; льдогенератор;
  - механическое оборудование:* блендер (гомогенизатор ) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) ; слайсер; куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) ; процессор кухонный; овощерезка;
  - тепловое оборудование:* плиты электрические или с индукционным нагревом; пароконвектомат; вок сковорода; гриль электрический; гриль – саломандра; фритюрница; микроволновая печь;
  - оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:* овоскоп; нитраттестер; машина для вакуумной упаковки; термоупаковщик;
  - оборудование для мытья посуды:* машина посудомоечная;
  - вспомогательное оборудование:* стол производственный; стеллаж передвижной; моечная ванна двухсекционная.

*инвентарь, инструменты, кухонная посуда:* функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки; набор разделочных досок (деревянных с маркировкой «СО», «Гастрономия», «Готовая продукция» или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов); подставка для разделочных досок; термометр со щупом; мерный стакан; венчик; миски (нержавеющая сталь); сито, шенуа; лопатки (металлические, силиконовые), половник; пинцет, щипцы кулинарные; набор ножей «поварская тройка»; мусат для заточки ножей; корзины для органических и неорганических отходов.

*кухонная посуда:* набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л; набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода; сотейники суповые миски

*расходные материалы:* стрейч пленка для пищевых продуктов пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые

*посуда для презентации:* тарелки глубокие, тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюдо прямоугольное, соусники

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

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

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе практики: весоизмерительное оборудование, овощерезательная машина, пароконвектомат, электрическая плита, протирачная машина, блендер, слайсер, холодильные шкафы; шкаф шоковой заморозки, инструменты,

инвентарь, посуда (разделочные доски, ножи поварской тройки; щипцы универсальные; лопатка; веселка; венчик; ложки; шумовка; экономной очистки овощей; гастроемкости; кастрюли; сотейники; сковороды; сито; сито конусообразное, нуазетные выемки и др.).

#### 9.2. Информационное обеспечение обучения

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

###### 3.2.1. Печатные издания:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2019-01-01. - М.: Стандартинформ, 2018.-III, 8 с.

2. ГОСТ 30524-2017 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2018.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2017 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2019- 01-01. - М.: Стандартиформ, 2018.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2017 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2018.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2017 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2018.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2019 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2018. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2019 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2018.- 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. 2019 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2018. – III, 10 с.
9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2019.- 544с.
10. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2019.- 808с.
11. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2019 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2019 № 39023).
12. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с..
13. Ботов М.И., Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ. учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. - М.: Академия, 2019. – 416 с.
14. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред. проф. образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2020. – 320 с.
15. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2019. – 416 с.
16. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2020. – 240 с.
17. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2019. – 336 с.
18. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2018. – 160 с.
19. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2019 – 373 с.
20. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2019. – 512 с.
21. Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.П. Семичева. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2020. – 208 с
22. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2021. – 432 с.

### **3.2.2.Электронные издания:**

1. 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 13.07.2019г. № 213-ФЗ].
2. 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].

3. 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.
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).
5. 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
6. 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
7. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

### 3.2.3. **Дополнительные источники:**

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.

### 3.2.4. **Интернет-источники:**

11. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
12. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
13. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
14. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
15. <http://www.pitportal.ru/>

### 3.3. **Организация образовательного процесса**

Профессиональный модуль ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента входит в профессиональный цикл обязательной части основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Освоению программы данного профессионального модуля предшествует освоение программ общепрофессиональных дисциплин: ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания и санитарии и гигиены, ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров, ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места, профессионального модуля ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

Реализация программы ПМ предусматривает выполнение обучающимися заданий для лабораторных и практических занятий, внеаудиторной (самостоятельной) работы с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», а также наличия Учебной кухни ресторана, оснащенной современным технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, соответствующими требованиям международных стандартов.

По модулю предусмотрена внеаудиторная самостоятельная работа, направленная на формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся. Внеаудиторная (самостоятельная) работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на её выполнение. Практика является обязательным разделом ОПОП и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся.

При реализации программы ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная практика и производственная практика проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Учебная практика может проводиться как в учебной кухне ресторана ОО, так и в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в п.1.5. ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Производственная практика проводится только в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Производственную практику рекомендуется проводить концентрированно.

Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения

практик должен учитывать состояние здоровья и требования по доступности. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом (или на основании) результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций. По результатам практики представляется отчёт, который соответствующим образом защищается.

Программа ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

Реализация программы ПМ обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

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

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Текущий контроль знаний и умений осуществляется как в процессе теоретического, так и в процессе практического обучения. В процессе теоретического обучения предусматриваются следующие формы текущего контроля знаний: различные виды опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольные работы, различные формы тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по практике.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального и профессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения.

Завершается освоение междисциплинарных курсов в рамках промежуточной аттестации экзаменом, включающем как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

При реализации программы модуля могут проводиться консультации для обучающихся. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

#### **3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 настоящего ФГОС СПО, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 настоящего ФГОС СПО, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

#### 4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (по разделам)

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки
<p><b>ПК 3.1</b> Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p><i>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами (ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки);</li> <li>– рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инструментов, сырья, материалов;</li> <li>– соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов охраны труда, техники безопасности;</li> <li>– своевременное проведение текущей уборки рабочего места поваром;</li> <li>– рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>– правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>– соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине) требованиям инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильнике, правильность охлаждения, замораживания для хранения, вынос, складирования);</li> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации оборудования, производственного инвентаря, инструментов, приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности охраны труда, санитарии и гигиене;</li> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах;</li> <li>– соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам.</li> </ul>
<p><b>ПК 3.2.</b> Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 3.3.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 3.4.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 3.5.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации кулинарной продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных ингредиентов;</li> <li>– соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарии действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса приготовления соусов, салатов, бутербродов, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: при минимуме энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник рецептуре, особенностям заказа);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и организация работ по приготовлению, творческого оформления и подготовки к реализации кулинарной продукции, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации требованиям чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:             <ul style="list-style-type: none"> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• раздельное использование контейнеров для неорганических отходов;</li> <li>• соблюдение требований персональной гигиены (использование требованийми системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота, перчатках при выполнении конкретных операций, чистом виде во время работы, правильная (обязательная) смена обуви).</li> </ul> </li> </ul>

<p>разнообразного ассортимента <b>ПК 3.6.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p>	<p>процессе приготовления, чистота на рабочем месте и н</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование инвентаря, инструментов, посуды;</li> </ul> <p>– соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы холодной кулинарной продукции требованиям, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной продукции, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствие рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции рецептуре, заказу:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• соответствие температуры подачи виду блюда, закуски;</li> <li>• аккуратность порционирования холодных блюд, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления съедобных продуктов)</li> <li>• соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;</li> <li>• гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции, визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция;</li> <li>• гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции, соответствие каждого ингредиента современным требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>• соответствие текстуры (консистенции) каждого блюда/изделия заданию, рецептуре</li> </ul> <p>– эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции при отпуске на вынос</p>
<p><b>ОК 01</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, реализация, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению</p>
<p><b>ОК. 02</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>– оптимальность планирования информационного поиска из различных источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с требованиями поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</p>
<p><b>ОК.03</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<p>– актуальность используемой нормативно-правовой документации; – точность, адекватность применения современной научной терминологии</p>
<p><b>ОК 04.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности</p>
<p><b>ОК. 05</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на</p>	<p>– грамотность устного и письменного изложения своих профессиональных тематике на государственном языке;</p>

государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	– толерантность поведения в рабочем коллективе
<b>ОК 06.</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	– понимание значимости своей профессии
<b>ОК 07.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– точность соблюдения правил экологической безопасности профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте
<b>ОК. 09</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	– адекватность, применения средств информатизации и информации для реализации профессиональной деятельности
<b>ОК 10.</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных известных профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые профессиональные темы

Государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Республики Карелия «Северный колледж»  
(ГАПОУ РК «Северный колледж»)

Утверждаю  
зам. директора  
\_\_\_\_\_ М.Н. Романова  
«18» июня 2024 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**  
**ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких**  
**блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**  
основной профессиональной образовательной программы  
среднего профессионального образования по профессии  
**43.01.09 Повар, кондитер**  
(2024 - 2028 уч.г.)

Принята на заседании  
Педагогического совета  
Протокол №10 от 18.06.2024 г

2024 г.

Рассмотрено и одобрено на заседании  
методической комиссии  
мастеров производственного обучения  
и преподавателей специальных дисциплин  
Протокол № 10 от 06.06.2024 г  
Председатель комиссии

Т.А. Юпилайнен

Согласовано  
методист

С.С. Кульгова

Разработал  
преподаватель

Л.В. Карельская

Организация-разработчик Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Республики Карелия «Северный колледж»

## СОДЕРЖАНИЕ

10. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ .....	4
11. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ .....	6
12. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ .....	14
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ .....	19

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

#### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, разработана на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, с учетом примерной основной образовательной программы Федерального реестра примерных образовательных программ СПО, в соответствии с утвержденным учебным планом.

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

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

##### 1.2.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

##### 1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
<b>ВД 4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</b>	
ПК 4.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента

##### 1.2.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

<b>Иметь практический опыт в</b>	подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом
----------------------------------	---

	<p>оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектование), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведение расчетов с потребителя.</p>
<b>Уметь</b>	<p>рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p>
<b>Знать</b>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении; правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных</p>

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

### 2.1. Структура профессионального модуля:

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Объем образовательной программы, час.	Объем образовательной программы, час				
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.				
			Обучение по МДК, в час.			Практики	
			всего, часов	в т.ч. лабораторные и практические занятия	Самостоятельная работа	учебная, часов	Производственная, часов
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 4.1-ПК 4.5. ОК 01.- ОК 07, ОК 09, ОК 10	<b>Раздел модуля 1.</b> Организация приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	<b>80</b>	<b>76</b>	22	4		
ПК 4.2.-ПК 4.3. ОК 01.- ОК 07, ОК 09, ОК 10	<b>Раздел модуля 2.</b> Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов	<b>146</b>	<b>144</b>	62	2		
ПК 4.4. – ПК 4.5. ОК 01.- ОК 07, ОК 09, ОК 10.	<b>Раздел модуля 3.</b> Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента	<b>71</b>	<b>69</b>	22	2		
ПК 4.1-ПК 4.5.	<i>Учебная и производственная практика, часов</i>	<b>324</b>				<b>144</b>	<b>180</b>
	<b>Всего:</b>	<b>621</b>	<b>289</b>	<b>102</b>	<b>8</b>	<b>144</b>	<b>180</b>

### 2.2. Тематический план и содержание по профессиональному модулю ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов			Осваиваемые компетенции
		теоретические	практические	Сам. внеаудиторная работа	
1	2	3	4	5	6
МДК.04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков					ОК 01.- ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11 ПК 4.1 – ПК 4.5
<b>Раздел модуля 1.</b> Организация приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента					
<b>Тема 1.1.</b> Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и	<b>Тема урока/Содержание учебного материала</b>	<b>16</b>	<b>6</b>	<b>2</b>	
	1 Ассортимент, товароведная характеристика сырья, используемых для приготовления сладких блюд	1			

хранению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	2	Технологический процесс приготовления сладких блюд	1		
	3-4	Санитарно-гигиенические требования к безопасности продукции, система ХАССП	2		
	5-6	Характеристика и техническое оснащение технологического процесса обработки, подготовки свежих плодов, ягод	2		
	7-8	<b>Контрольная работа №1</b>	2		
	9-10	Характеристика и техническое оснащение технологического процесса подготовки консервированных, сушеных, замороженных плодов, ягод.	2		
	11-12	<b>Практическое занятие № 1.</b> Ознакомление с организацией и технической оснащённостью процесса обработки, подготовки свежих плодов, ягод		2	
	13-14	Характеристика и техническое оснащение технологического процесса подготовки дополнительных ингредиентов для приготовления сладких блюд и напитков	2		
	15-16	Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	2		
	17-18	<b>Контрольная работа №2</b>	2		
	19-20	<b>Практическое занятие № 2.</b> Ознакомление с организацией рабочего места повара по обработке и нарезке плодов и ягод		2	
	21-22	<b>Практическое занятие № 3.</b> Документальное оформление накладной на получение продуктов со склада		2	
<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b>					
Задание 1. Систематическая проработка конспектов;					
Задание 2. Работа с нормативной и технологической документацией;					
Задание 3. Подготовка к практическим работам;					
Задание 4. Разработка блок-схем организации рабочего места;					
Задание 5. Подготовка компьютерных презентаций по теме: «Современные виды сырья для приготовления сладких блюд»;					
Задание 6. Решение производственных ситуаций;				2	
<b>Тема 1.2.</b> Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков	<b>Тема урока/Содержание учебного материала</b>		<b>38</b>	<b>16</b>	<b>2</b>
	23-24	Организация и техническое оснащение рабочего места повара по приготовлению фруктов, ягод в натуральном виде и с сахаром	2		
	25-26	Организация и техническое оснащение рабочего места повара по приготовлению фруктов, ягод натуральных молоком, сливками	2		
	27-28	<b>Практическое занятие № 4.</b> Организация и техническая оснащённость холодного цеха		2	
	29-30	<b>Контрольная работа №3</b>	2		
	31-32	Организация и техническое оснащение рабочего места для порционирования компотов, киселей	2		
	33-34	Принцип действия и правила эксплуатации механического оборудования холодного цеха.	2		

35-36	<b>Практическое занятие № 5.</b> Приемы работы и эксплуатации универсальных кухонных машин		2		
37-38	Организация и техническое оснащение рабочего места для порционирования молочных и фруктовых напитков.	2			
39-40	Организация и техническое оснащение рабочего места для приготовления желированных блюд: желе, муссов, самбуков, кремов	2			
41-42	<b>Практическое занятие № 6.</b> Организация рабочего места повара по подготовки дополнительных ингредиентов для приготовления сладких блюд и напитков		2		
43-44	Организация и техническое оснащение рабочего места замороженных сладких блюд (мороженого, парфе).	2			
45-46	Организация и техническое оснащение рабочего места повара для порционирования и отпуска сладких блюд.	2			
47-48	Принцип действия и правила эксплуатации холодильного оборудование холодного цеха.	2			
49-50	<b>Практическое занятие № 7.</b> Ознакомление с устройством. Принципом действия холодильного оборудования		2		
51-52	Организация и техническое оснащение рабочего места для приготовления фруктов в сиропе, отваров, сладких напитков.	2			
53-54	Организация и техническое оснащение рабочего места по приготовлению фруктов жареных в тесте	2			
55-56	<b>Контрольная работа №4</b>	2			
57-58	Организация и техническое оснащение рабочего места по приготовлению основ для пудингов, варки сладких каш	2			
59-60	Организация и техническое оснащение рабочего места по приготовлению суфле, шарлотки	2			
61-62	<b>Практическое занятие № 8.</b> Организация рабочего места повара по приготовлению холодных блюд, десертов		2		
63-63	<b>Контрольная работа №5</b>	2			
65-66	Организация и техническое оснащение рабочего места для приготовления сладких блинчиков	2			
67-68	Организация и техническое оснащение рабочего места для термостатирования	2			
69-70	<b>Практическое занятие № 9.</b> Организация рабочего места повара по приготовлению горячих сладких блюд, десертов		2		
71-72	Организация и техническое оснащение рабочего места по приготовлению горячих напитков	2			
73-74	<b>Практическое занятие № 10.</b> Организация рабочего места повара по приготовлению горячих сладких блюд и горячих напитков		2		
75-76	<b>Практическое занятие № 11.</b> Приемы работы и эксплуатация теплового оборудования для приготовления сладких блюд и		2		

	напитков				
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b> Задание 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий Задание 2. Работа с Интернет-ресурсами Задание 3. Систематическая проработка конспектов учебных занятий Задание 4. Систематическая проработка конспектов учебных занятий Задание 5. Подготовка реферата «Современные виды оборудования холодного цеха» Задание 6. Работа с нормативной и технологической документацией Задание 7. Подготовка сообщения о новых видах технологического оборудования, инвентаря Задание 8. Подготовка к практической работе Задание 9. Подготовка компьютерной презентации по темам раздела Задание 10. Назовите конструктивные особенности холодильного оборудования			2	
	<b>ИТОГО по МДК.04.01</b>	<b>54</b>	<b>22</b>	<b>4</b>	
<b>МДК 04.02</b> Процессы приготовления подготовки реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента					
<b>Раздел 2.</b> Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов					
<b>Тема 2.1.</b> Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	<b>Тема урока/Содержание учебного материала</b>	<b>48</b>	<b>38</b>		
	1-2	Классификация, ассортимент, требования к качеству холодных сладких блюд, десертов	2		
	3-4	Оценка качества сырья и продуктов	2		
	5-6	Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления.	2		
	7-8	<b>Практическое занятие №1.</b> Составить технологическую карту по приготовлению холодных сладких блюд, десертов		2	
	9-10	Комбинированные и современные методы приготовления холодных сладких блюд	2		
	11-12	Особенности обработки и способы нарезки свежих плодов и ягод	2		
	13-14	<b>Практическое занятие №2.</b> Расчёт количества продуктов для приготовления сладких блюд	2		
	15-16	Подготовка консервированных, свежемороженых, сушеных плодов и ягод	2		
	17	Подготовка желирующих веществ	1		
	18	Подготовка сыпучих продуктов. Правила подготовки яиц.	1		
	19-20	<b>Контрольная работа №1</b>	2		
	21-22	Темперирование шоколада	2		
	23-24	<b>Практическое занятие № 3.</b> Составить технологическую карту по приготовлению холодных сладких блюд, десертов		2	
25-26	Приготовление и подача натуральных фруктов и ягод.	2			
27-28	Технология приготовления фруктовых, ягодных салатов	2			
					ОК 01.- ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11 ПК 4.1 – ПК 4.5

29-30	<b>Практическое занятие №4.</b> Составить технологическую карту по приготовлению холодных сладких блюд, десертов		2	
31-32	Правила варки компотов.	2		
33-34	Приготовление компотов различного ассортимента	2		
35-36	<b>Практическое занятие №5.</b> Расчёт порций из имеющихся продуктов		2	
37-38	<b>Контрольная работа №2</b>	2		
39-40	Общая характеристика приготовления желированных блюд	2		
41-42	Приготовление киселей различного ассортимента	2		
43-44	Приготовление киселей различного ассортимента	2		
45-46	<b>Практическое занятие №6.</b> Расчёт количества продуктов		2	
47-48	Приготовление муссов	2		
49-50	Приготовление желированных блюд зарубежных кухонь	2		
51-52	<b>Практическое занятие №7.</b> Расчет продуктов для приготовления сладких блюд		2	
53-54	<b>Практическое занятие №8.</b> Расчет продажной стоимости блюда		2	
55-60	<b>Лабораторная работа № 1.</b> Приготовление блюд: Кисель молочный, Желе из цитрусовых, желе из молока		6	
61-62	Кремы и взбитые сливки	2		
63-64	Приготовление мороженого, парфе.	2		
65-70	<b>Лабораторная работа № 2.</b> Приготовление блюд Самбук яблочный, Мусс клюквенный		6	
71-72	Приготовление фруктово-ягодных начинок: конфи, компоте, курд, кули	2		
73-74	<b>Контрольная работа №3</b>	2		
75-80	<b>Лабораторная работа № 3.</b> Приготовление муссов с фруктово-ягодными начинками		6	
81-86	<b>Лабораторная работа № 4</b> Приготовления панакоты (в ассортименте)		6	
<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b> Задание 1. Систематическая проработка конспектов Задание 2. Систематическая проработка конспектов Задание 3. Изучение учебной и дополнительной литературы Задание 4. Изучение учебной и дополнительной литературы Задание 5. Подготовка сообщения: «Желированные вещества» Задание 6. Работа с Интернет-ресурсами Задание 7. Разработка блок-схемы «Правило варки компотов из различных плодов и ягод» Задание 8. Разработка блок-схемы приготовления «Компота из сухофруктов» Задание 9. Разработка блок-схемы приготовления Желе плодово-ягодное Задание 10. Разработка блок-схемы приготовления крема ванильного со сметаной				<b>1</b>

	Задание 11. Подготовка реферата по теме «Приготовление сладких блюд региональных кухонь» Задание 12. Подготовка сообщения «Холодные сладкие блюда зарубежных кухонь» Задание 13. Решение задач Задание 14. Подготовка к практическим работам				
<b>Тема 2.2.</b> Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов	<b>Тема урока/Содержание учебного материала</b>	<b>34</b>	<b>24</b>		
	87	Классификация, ассортимент, требование к качеству горячих сладких блюд	1		
	88	Современные методы приготовления горячих сладких блюд	1		
	89-90	Начинки, соусы и глазури для горячих десертов	2		
	91-92	<b>Контрольная работа №4</b>	2		
	93-94	Технология приготовления, подача суфле	2		
	95-96	Технология приготовления, подача пудингов	2		
	97-98	<b>Практическое занятие №9.</b> Расчёт количества продуктов для приготовления горячих сладких блюд		2	
	99-104	<b>Лабораторная работа №5.</b> Приготовление «Суфле с горячими фруктами», «Пудинг из пшеничного хлеба с яблоками», «Шоколадный пудинг из манной крупы»		6	
	105-106	Технология приготовления овощных кексов, гурьевской каши	2		
	107-108	<b>Практическое занятие №10.</b> Расчет количества продуктов для приготовления горячих сладких блюд		2	
	109-110	Технология приготовления, подача блинчиков	2		
	111-112	<b>Практическое занятие №11.</b> Расчёт количества порций сладких блюд		2	
	113-114	Технология приготовления фруктов в тесте	2		
	115-120	<b>Лабораторная работа №6.</b> Приготовление «Блинчики мешочки с абрикосами», «Сладкие роллы из блинчиков», «Ржано-пшеничные блинчики»		6	
	121-122	Технология приготовления, подача блюд из яблок, фламбированных фруктов	2		
	123-124	Технология приготовления, подача шарлотки, штруделя	2		
	125-126 127-128	Технология приготовления, подача тирамису.	4		
	129-134	<b>Лабораторная работа № 7.</b> Приготовление шарлотки яблочной, кексов овощных, тирамису		6	
	135-136	Фондю. Технология приготовления шоколадно-фруктового фондю	2		
137-138	Простые элементы оформления десертов и сладких блюд	2			
139-140	<b>Контрольная работа №5</b>	2			
141-142	Особенности подачи горячих сладких блюд	2			
143-144	Условия и сроки хранения горячих сладких блюд, десертов	2			
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b>			<b>1</b>	

		Задание 1. Систематическая проработка конспектов Задание 2. Изучение учебной и дополнительной литературы Задание 3. Работа с Интернет-ресурсами Задание 4. Работа с нормативной и технологической документацией Задание 5. Анализ производственной ситуации Задание 6. Составление схем подбора оборудования, инвентаря для приготовления полуфабрикатов для сладких блюд Задание 7. Подготовка компьютерных презентаций по темам «Элементы оформления десертов», «Горячие сладкие блюда зарубежных кухонь» Задание 8. Подготовка сообщения по теме «Фондю»				
<b>Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента</b>			<b>28</b>	<b>12</b>		
<b>Тема 3.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента</b>	145	Классификация, ассортимент напитков. Актуальные направления в приготовлении напитков.	1			
	146	Молоко и кисломолочные продукты.	1			
	147-148	Правила оформления и отпуска холодных напитков	2			
	149-150	<b>Практическое занятие №12.</b> Расчет количества продуктов для приготовления напитков		2		
	151-152	Технология приготовления фруктово-ягодных прохладительных напитков	2			
	153-154	Технология приготовления смузи	2			
	155-156	<b>Контрольная работа №6</b>	2			
	157-158	Технология приготовления алкогольных коктейлей	2			
	159-160 161-162	Технология приготовления безалкогольных коктейлей	4			
	163-164	<b>Практическое занятие №13.</b> Расчёт количества продуктов для приготовления коктейлей		2		
	165-166	Технология приготовления прохладительных напитков	2			
	167-168	Технология приготовления кваса	2			
	169-170	<b>Контрольная работа №7</b>	2			
	171-172	Технология приготовления крушона	2			
	173-174	<b>Практическое занятие №14.</b> Расчёт количества порций холодных напитков		2		
	175-176	Технология приготовления напитков на основе чая и кофе с мороженым	2			
	177-182	<b>Лабораторная работа №8.</b> Приготовление безалкогольных напитков (коктейли), крушона		6		
183-184	Особенности подачи холодных напитков	2				
<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b> Задание 1. Систематическая проработка конспектов Задание 2. Систематическая проработка конспектов Задание 3. Систематическая проработка конспектов						

	Задание 4. Изучение учебной и дополнительной литературы Задание 5. Работа с Интернет-ресурсами Задание 6. Работа с нормативной и технологической документацией Задание 7. Работа с Интернет-ресурсами Задание 8. Составление блок-схемы приготовления безалкогольных коктейлей Задание 7. Подготовка компьютерных презентаций по темам «Фруктово-ягодные напитки», «Фреш», «Смузи» Задание 8. Подготовка сообщения по теме «Кислородные коктейли»			1	
Тема 3.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	<b>Тема урока/Содержание учебного материала</b>	<b>19</b>	<b>10</b>		
	185-186	Ассортимент. Технология приготовления чая.	2		
	187-188	Ассортимент. Технология приготовления кофе.	2		
	189-190	Технология приготовления какао и шоколада	2		
	191-192	<b>Практическое занятие №15.</b> Расчёт количества продуктов для приготовления горячих напитков		2	
	193-194	Технология приготовления и подача напитков: сбитень	2		
	195-196	Технология приготовления и подача глинтвейна, взвар	2		
	197-198	<b>Контрольная работа №8</b>	2		
	199-200	Технология приготовления и подача пунша	2		
	201-202	<b>Практическое занятие №16.</b> Расчет количества продуктов для приготовления горячих напитков		2	
	203-204	Технология приготовления и подача глинтвейн	2		
	205-210	<b>Лабораторная работа №9.</b> Приготовление напитков: глинтвейн, сбитень, пунш чайный		6	
	211-212	Особенности подачи горячих напитков	2		
	213	<b>Контрольная работа №9</b>	1		
		<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b> Задание 1. Систематическая проработка конспектов Задание 2. Изучение учебной и дополнительной литературы Задание 3. Работа с Интернет-ресурсами Задание 4. Работа с нормативной и технологической документацией Задание 5. Работа с нормативной и технологической документацией Задание 6. Работа с нормативной и технологической документацией Задание 6. Ответить на вопросы: Пищевая ценность чая и кофе. Заполнив таблицу по образцу. Задание 7. Подготовка компьютерных презентаций по теме «История горячих русских напитков» Задание 8. Подготовка сообщения по теме «Взвар», «Глинтвейн», «Сбитень»			1
	<b>Промежуточная аттестация по МДК.04.01 и МДК.04.02 в форме экзамена</b>				
	<b>Всего по МДК 04.02:</b>	<b>129</b>	<b>84</b>	<b>4</b>	
	<b>Итого по МДК 04.02:</b>		<b>217</b>		
<b>Учебная практика</b>			144		

<b>Виды работ</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Ознакомление с лабораторией. Правила техники безопасности при выполнении работ</li> <li>▪ Организация рабочего места повара, подбор оборудования, инвентаря. Санитарно-гигиенические требования при приготовлении и хранении.</li> <li>▪ Оформление накладных на получение продуктов. Взаимозаменяемость продуктов.</li> <li>▪ Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков</li> <li>▪ Подготовка продуктов, приготовление, оформление холодных сладких блюд, десертов. Органолептическая оценка качества</li> <li>▪ Подготовка продуктов, приготовление, оформление горячих сладких блюд, десертов. Органолептическая оценка качества</li> <li>▪ Подготовка продуктов, приготовление, оформление холодных напитков. Органолептическая оценка качества</li> <li>▪ Подготовка продуктов, приготовление, оформление горячих напитков. Органолептическая оценка качества</li> </ul> <p><i>Промежуточная аттестация по учебной практике - Дифференцированный зачет</i></p>			
<b>Производственная практика</b> <b>Виды работ</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Ознакомление с предприятием. Правила техники безопасности при выполнении работ</li> <li>▪ Подготовка рабочего места повара, подбор оборудования, инвентаря. Санитарно-гигиенические требования при приготовлении и хранении.</li> <li>▪ Технология приготовления, оформление холодных сладких блюд, десертов.</li> <li>▪ Технология приготовления, оформление горячих сладких блюд, десертов.</li> <li>▪ Технология приготовления, оформление холодных напитков</li> <li>▪ Технология приготовления, оформление горячих напитков</li> <li>▪ Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков</li> <li>▪ Консультирование потребителей.</li> </ul> <p><i>Промежуточная аттестация по производственной практике - Дифференцированный зачет</i></p>	180		
<b>Промежуточная аттестация по профессиональному модулю в форме экзамена (квалификационного)</b>			
<b>Всего по ПМ.04:</b>	<b>187</b>	<b>102</b>	<b>8</b>
<b>Итого по ПМ.04</b>	<b>289</b>		
<b>Итого с практикой:</b>	<b>621</b>		

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие учебных кабинетов: Технического оснащения и организации рабочего места и Технология кулинарного производства.

##### **Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета**

- столы, стулья для студентов на 25-30 обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- доска учебная;
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного материала;
- комплект нормативно-технологической документации;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (плакаты, планшеты, муляжи блюд.)

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

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

##### **Оборудование Учебной кухни ресторана**

- рабочие места по количеству обучающихся – 12 мест;

Основное и вспомогательное технологическое оборудование лаборатории :

Плита индукционная КИП-29П-3,5-01

Пароконвектомат ПКА6-1/ВМ2

Стол-подставка под пароконвектомат

Весы для молекулярной кухни

Весы настольные электронные (профессиональные) M-ER 326 AFU

Планетарный миксер (машина взбивальная Модель В5)

Шкаф холодильный

Блендер ручной погружной модель RHB-2981 (блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан)

Блендер ручной погружной Модель HB128 S (блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан)

Шкаф шоковой заморозки CR10-G

Морозильная ларь F350 S

Микроволновая печь HMB-MM207WA

Фритюрница HURAKAN Модель HKN-VAC 260M

Слайсер

Мясорубка Haier HG-600

Блендер стационарный

Соковыжималка HURAKAN

Настольная вакуумно-упаковочная машина

Кофемолка HURAKAN НКМ-М6

Дегидратор

Кутер с подогревом (термомиксер) Robot Coupe Robot Cook43000R

Погружной термостат

Коптильный пистолет

Стол производственный

Стеллаж 4-х уровневый

Мойка односекционная со столешницей

Термометр инфракрасный

Кулер 19 л HOT FROST V118E

- инвентарь, инструменты, посуда (кухонная, столовая): мусат для заточки ножей, набор разделочных досок, ножи поварской тройки, щипцы универсальные, лопатка (металлические, силиконовые), венчик, ложки, мерный стакан, сито, половник, молоток, топорик, миски из нержавеющей стали, набор кастрюль, гриль сковорода, ножи для удаления глазков, гастроемкости, корзины для отходов, пергамент, фольга, пакеты для вакуумного аппарата, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые.

- нормативно-технологическая документация;

- инструкционные карты;
- компьютерные программы, видеофильмы;
- справочная и правовая документация;

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

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

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

## **12.2. Информационное обеспечение обучения**

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

#### **3.2.1. Печатные издания:**

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2021-01-01. - М.: Стандартинформ, 2020.-Ш, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2021 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2019-01-01. - М.: Стандартинформ, 2020.-Ш, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2021 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2021-01-01. - М.: Стандартинформ, 2020.-Ш, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2021 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2019 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2020.- Ш, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2021 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2019 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2020.- Ш, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2021 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2020. – Ш, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2021 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2020.- Ш, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2021 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2020. – Ш, 10 с.
9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2021.- 544с.
10. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2021.- 808с.
11. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2021 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2021 № 39023).
12. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студентов учреждений среднего проф. образования / Н.А. Анфимова – 11-е изд., стереотип. – М.: Издательский центр «Академия», 2021.- 400с.
13. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник для студентов учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2020.г.-192 с.
14. Шитякова Т.Ю. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Т.Ю. Шитякова, Т.А. Качурина, Т.А. Сопачева. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 176 с.

15. Качурина Т.А. Кулинария: учеб. для студ. проф. образования / Т.А. Качурина. – 7-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2021 г.- 272 с.
16. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы : учебник для студ. Учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова .- 2-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2020г.
17. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для студ. Учреждений сред. Проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 240 с.
18. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2020. – 336 с.
19. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2020. – 160 с.
20. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2021 – 373 с.
21. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2021. – 512 с.
22. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2020 – 160 с.
23. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2020 – 128 с.
24. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учебник для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова. – М.: Издательский центр «Академия», 2020.- 128 с.
25. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учебник для студ. среднего проф. образования / Е.И. Соколова. – М. : Издательский центр «Академия», 2020.- 282 с.
26. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2021. – 432 с.

#### **3.4.2. Электронные издания:**

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 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).
13. 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
14. 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
15. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

#### **3.2.3. Дополнительные источники:**

3. СНЕFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2019 - 320 с.: ил.

#### **3.2.4 Интернет-источники:**

16. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
17. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;

18. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;  
19. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>  
20. <http://www.pitportal.ru/>

### **3.5. Организация образовательного процесса**

Профессиональный модуль ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента входит в профессиональный цикл обязательной части основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Освоению программы данного профессионального модуля предшествует освоение программ общепрофессиональных дисциплин: ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания и санитарии и гигиены, ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров, ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места.

Реализация программы ПМ предусматривает выполнение обучающимися заданий для лабораторных и практических занятий, внеаудиторной (самостоятельной) работы с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», а также наличия Учебной кухни ресторана, оснащенной современным технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, соответствующими требованиям международных стандартов.

По модулю предусмотрена внеаудиторная самостоятельная работа, направленная на формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся. Внеаудиторная (самостоятельная) работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на её выполнение.

Практика является обязательным разделом ОПОП и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся.

При реализации программы ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная практика и производственная практика проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Учебная практика может проводиться как в учебной кухне ресторана ОО, так и в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в п.1.5. ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Производственная практика проводится только в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Производственную практику рекомендуется проводить концентрированно.

Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик должен учитывать состояние здоровья и требования по доступности. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом (или на основании) результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций. По результатам практики представляется отчёт, который соответствующим образом защищается.

Программа ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

Реализация программы ПМ обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

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

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к

ограничениям их здоровья.

Текущий контроль знаний и умений осуществляется как в процессе теоретического, так и в процессе практического обучения. В процессе теоретического обучения предусматриваются следующие формы текущего контроля знаний: различные виды опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольные работы, различные формы тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по практике.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального и профессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения.

Завершается освоение междисциплинарных курсов в рамках промежуточной аттестации экзаменом, включающем как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

При реализации программы модуля могут проводиться консультации для обучающихся. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

#### **3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы.

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях направления деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 настоящего ФГОС СПО, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 настоящего ФГОС СПО, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

Государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Республики Карелия «Северный колледж»  
(ГАПОУ РК «Северный колледж»)

Утверждаю  
И. о. директора ГАПОУ РК  
«Северный колледж»  
\_\_\_\_\_ М.Н. Романова  
18.06.2024 г

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

### **ПМд.06 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ БЛЮД КАРЕЛЬСКОЙ КУХНИ**

основной профессиональной образовательной программы  
среднего профессионального образования по профессии

#### **43.01.09 Повар, кондитер**

(2024 - 2028 уч.г.)

Принята на заседании  
Педагогического совета  
Протокол №10 от 18.06.2024 г

2024 г.

Рассмотрено и одобрено на заседании  
методической комиссии  
мастеров производственного обучения  
и преподавателей специальных дисциплин  
Протокол № 10 от 06.06.2024 г  
Председатель комиссии

Т.А. Юпилайнен

Согласовано  
методист

С.С. Кульгова

Разработал  
преподаватель

Л.В. Карельская

Организация-разработчик Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Республики Карелия «Северный колледж»

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	стр. 4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	11

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## ПМд.06 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ БЛЮД КАРЕЛЬСКОЙ КУХНИ

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.06 Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд карельской кухни, разработана по запросу работодателя, в соответствии с утвержденным учебным планом.

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

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид деятельности «Организация процесса приготовления и приготовление блюд карельской кухни» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

#### 1.2.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

#### 1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
<b>ВДд 6.</b> Организация процесса приготовления и приготовление блюд карельской кухни	
ПКд 6.1.	Организовывать процесс приготовления и приготовление блюд карельской кухни.

#### 1.2.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт в	выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления блюд карельской кухни в соответствии с инструкциями и регламентами; осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения блюд карельской кухни выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации блюд карельской кухни с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Уметь	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов

	<p>для приготовления горячих и холодных блюд карельской кухни; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства блюд карельской кухни с учетом потребности и имеющихся условий хранения; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения</p>
Знать	<p>процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления блюд карельской кухни; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ для приготовления блюд карельской кухни в соответствии с инструкциями и регламентами; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций для приготовления блюд карельской кухни; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение</p>

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Тематический план профессионального модуля ПМд.06 Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд карельской кухни

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Объем образовательной программы, час.	Объем образовательной программы, час.				
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.				
			Обучение по МДК, в час.			Практики	
			всего, часов	в т.ч. лабораторные и практические занятия	самостоятельная работа	учебная, часов	производственная часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>
ПК 6.1.ОК 01.- ОК 07,ОК 09, ОК 10, ОК 11	<b>Раздел 1.</b> Организация приготовления и приготовление блюд карельской кухни	<b>82</b>	<b>64</b>	38	<b>18</b>		
	<b>Всего:</b>	<b>82</b>	<b>64</b>	38	<b>18</b>		

**2.2. Тематический план и содержание по профессиональному модулю ПМд.06 Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд карельской кухни**

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала: лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся.		Объем часов			Обучаемые компетенции
			теоретические	практические	Сам. внеаудиторная работа	
1	2		3	4	5	6
<b>МДКд.06.01. Процесс приготовления блюд карельской кухни</b>						
<b>Раздел 1. Организация приготовления и приготовление блюд карельской кухни</b>						
<b>Тема 1.1.</b> Технология приготовления холодных блюд и закусок	<b>Тема урока/Содержание учебного материала</b>					ОК 01.- ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11. ПК 6.1
	1	Традиции и обычаи региональной кухни	1			
	2	Оборудование, кухонный инвентарь для приготовления и подачи блюд и закусок	1			
	3-4	Сырье для приготовления национальных блюд	2			
	5-6	<b>Контрольная работа №1</b>	2			
	7-8	Организация приготовления и приготовление холодных блюд и закусок (овощей, грибов).	2			
	9-10	Организация приготовления и приготовление холодных и горячих напитков. Оформление, хранение и подача.	2			
	11-12	<b>Практическое занятие №1</b> Расчет количество продуктов для приготовления блюд		2		
	13-18	<b>Лабораторная работа №1</b> Приготовление национальных блюд и закусок из овощей и грибов		6		
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b>				6	
1. Систематическая проработка конспектов						
2. Изучение учебной и дополнительной литературы						
3. Работа с Интернет-ресурсами						
4. Подготовка реферата «Региональные блюда Карелии»;						
5. Разработать ТТК на блюдо карельской кухни;						
<b>Тема 1.2.</b> Технология приготовления горячих блюд	<b>Тема урока/Содержание учебного материала</b>					
	19-20	Приготовление региональных супов. Оформление, хранение и подача.	2			
	21-22	Приготовление, оформление и подача блюд из овощей, круп, ягод. Оформление, хранение и подача.	2			
	23-24	<b>Практическое занятие №2</b> Расчет количество продуктов для приготовления блюд		2		
	25-30	<b>Лабораторная работа №2</b> Приготовление региональных супов, блюд из овощей		6		
	31-32	Приготовление, оформление и подача блюд из рыбы. Оформление, хранение и подача.	2			

	33-34	Приготовление, оформление и подача блюд из мяса, мяса диких животных. Оформление, хранение и подача.	2			
	35-35	<b>Практическое занятие №3</b> Расчет количество продуктов для приготовления блюд		2		
	37-42	<b>Лабораторная работа №3</b> Приготовление региональных рыбных блюд		6		
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b> 1. Систематическая проработка конспектов 2. Изучение учебной и дополнительной литературы 3. Работа с Интернет-ресурсами 4. Составление глоссария 5. Подготовка презентации «Национальные блюда Карелии»					6
<b>Тема 1.3.</b> Технология приготовления региональных изделий из теста	<b>Тема урока/Содержание учебного материала</b>					
	43-44	Приготовления региональных мучных изделий из пресного теста	2			
	45-46	Приготовление и подача региональных изделий из дрожжевого теста	2			
	47-48	<b>Практическое занятие №4</b> Расчет количество продуктов для приготовления блюд		2		
	49-54	<b>Лабораторная работа №4</b> Приготовление изделий из пресного теста		6		
	55-60	<b>Лабораторная работа №5</b> Приготовление региональных изделий из дрожжевого теста		6		
	61-62	Приготовление горячих и холодных региональных напитков	2			
	63-64	<b>Контрольная работа №2</b>	2			
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b> 1. Систематическая проработка конспектов; 2. Изучение учебной и дополнительной литературы; 4. Работа с Интернет-ресурсами; 5. Подготовка сообщения по теме «Национальные мучные изделия»; 6. Составление схемы «Приготовление Сканцев с начинкой»;					
<b>Промежуточная аттестация по МДКд.06.01 в форме экзамена</b>						
<b>Всего МДКд.06.01:</b>			<b>26</b>	<b>38</b>	<b>18</b>	
<b>Итого МДКд.06.01:</b>			<b>82</b>			
<b>Промежуточная аттестация по профессиональному модулю в форме экзамена (квалификационного)</b>						

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие учебных кабинетов: Технического оснащения и организации рабочего места и Технология кулинарного производства.

##### **Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета**

- столы, стулья для студентов на 25-30 обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- доска учебная;
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного материала;
- комплект нормативно-технологической документации;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (плакаты, планшеты, муляжи блюд.)

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

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

##### **Оборудование Учебной кухни ресторана**

- рабочие места по количеству обучающихся – 12 мест;

Основное и вспомогательное технологическое оборудование лаборатории :

Плита индукционная КИП-29П-3,5-01

Пароконвектомат ПКА6-1/ВМ2

Стол-подставка под пароконвектомат

Весы для молекулярной кухни

Весы настольные электронные (профессиональные) M-ER 326 AFU

Планетарный миксер (машина взбивальная Модель В5)

Шкаф холодильный

Блендер ручной погружной модель RHB-2981 (блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан)

Блендер ручной погружной Модель HB128 S (блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан)

Шкаф шоковой заморозки CR10-G

Морозильная ларь F350 S

Микроволновая печь HMB-MM207WA

Фритюрница HURAKAN Модель HKN-VAC 260M

Слайсер

Мясорубка Haier HG-600

Блендер стационарный

Соковыжималка HURAKAN

Настольная вакуумно-упаковочная машина

Кофемолка HURAKAN НКМ-М6

Дегидратор

Кутер с подогревом (термомиксер) Robot Coupe Robot Cook43000R

Погружной термостат

Коптильный пистолет

Стол производственный

Стеллаж 4-х уровневый

Мойка односекционная со столешницей

Термометр инфракрасный

Кулер 19 л HOT FROST V118E

- инвентарь, инструменты, посуда (кухонная, столовая): мусат для заточки ножей, набор разделочных досок, ножи поварской тройки, щипцы универсальные, лопатка (металлические, силиконовые), венчик, ложки, мерный стакан, сито, половник, молоток, топорик, миски из нержавеющей стали, набор кастрюль, гриль сковорода, ножи для удаления глазков, гастроемкости, корзины для отходов, пергамент, фольга, пакеты для вакуумного аппарата, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые.

- нормативно-технологическая документация;

- инструкционные карты;
- компьютерные программы, видеофильмы;
- справочная и правовая документация;

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

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

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

### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

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

##### **3.2.1. Печатные издания:**

- 1) Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студентов учреждений среднего проф. образования / Н.А. Анфимова – 11-е изд., стереотип. – М.: Издательский центр «Академия», 2021.- 400с.
- 2) Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для студ. Учреждений сред. Проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – М.: Издательский центр «Академия», 2021. – 240 с.
- 3) Никольская Р.Ф. « Карельская и финская кухня», Петрозаводск: Издательский дом «Карелия», 2010 г.
- 4) Рецепты национальной карельской кухни "Карельская кухня" Светлана Смирнова издательство «Русский север» 2021 г.

##### **3.2.2 Дополнительные источники:**

1. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продук-тов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного госу-дарственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. Карельская кухня. От шеф-повара ресторана "Карельская горница" Тармо Васениус
3. 50 рецептов карельской и финской кухни Г.Г. Токарева

##### **3.2.3 Интернет-ресурсы:**

1. [https://legendary-karelia.ru/national\\_cuisine/](https://legendary-karelia.ru/national_cuisine/) Национальная кухня Карелии
2. <http://karelna.ru/katalog.htm> Каталог рецептов карельских блюд
3. <https://1000.menu/catalog/finskaya-kuxnya?ysclid=lx93uguin889929827> 1000 Меню Финская и карельская кухня: 40 рецептов

### **3.3. Организация образовательного процесса**

Профессиональный модуль ПМ.06 Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд карельской кухни входит в профессиональный цикл обязательной части основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Освоению программы данного профессионального модуля предшествует освоение программ общепрофессиональных дисциплин: ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания и санитарии и гигиены, ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров, ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места.

Реализация программы ПМ предусматривает выполнение обучающимися заданий для лабораторных и практических занятий, внеаудиторной (самостоятельной) работы с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», а также наличия Учебной кухни ресторана, оснащенной современным технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, соответствующими требованиям международных стандартов.

По модулю предусмотрена внеаудиторная самостоятельная работа, направленная на формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся. Внеаудиторная (самостоятельная) работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на её выполнение.

Программа ПМд.06 Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд карельской кухни обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

Реализация программы ПМ обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

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

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Текущий контроль знаний и умений осуществляется как в процессе теоретического, так и в процессе практического обучения. В процессе теоретического обучения предусматриваются следующие формы текущего контроля знаний: различные виды опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольные работы, различные формы тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по практике.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального и профессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения.

Завершается освоение междисциплинарных курсов в рамках промежуточной аттестации экзаменом, включающем как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

При реализации программы модуля могут проводиться консультации для обучающихся. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

### **3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы.

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях направления деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 настоящего ФГОС СПО, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 настоящего ФГОС СПО, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

Государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Республики Карелия «Северный колледж»  
(ГАПОУ РК «Северный колледж»)

Утверждаю  
зам. директора  
\_\_\_\_\_ М.Н. Романова  
«18» июня 2024 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены**  
основной профессиональной образовательной программы  
среднего профессионального образования по профессии  
**43.01.09 Повар, кондитер**  
(2024 - 2028 уч.г.)

Принята на заседании  
Педагогического совета  
Протокол №10 от 18.06.2024 г

2024 г.

Рассмотрено и одобрено на заседании  
методической комиссии  
мастеров производственного обучения  
и преподавателей специальных дисциплин  
Протокол № 10 от 06.06.2024 г  
Председатель комиссии

Т.А. Юпилайнен

Согласовано  
методист

С.С. Кульгова

Разработал  
преподаватель

Т.А. Юпилайнен

Организация - разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Республики Карелия «Северный колледж»

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИН.....	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ .....	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ .....	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ .....	15

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

### 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены, разработана на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, с учетом примерной основной образовательной программы Федерального реестра примерных образовательных программ СПО, в соответствии с утвержденным учебным планом.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина относится к *общепрофессиональному циклу*, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу, с дисциплинами ОП.02 Товароведение продовольственных товаров, ОП. 03 Техническое оснащение и организация рабочего места.

### 1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Содержание программы «ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» направлено на достижение следующей цели: усвоение теоретических знаний в области микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены, приобретение умений применять эти знания при производстве продукции и оказание услуг общественного питания.

Код ПК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5	<ul style="list-style-type: none"><li>– соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;</li><li>– определять источники микробиологического загрязнения;</li><li>– производить санитарную обработку оборудования и инвентаря,</li><li>– обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ;</li><li>– готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;</li><li>– загрязнения</li><li>– проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>– основные понятия и термины микробиологии;</li><li>– основные группы микроорганизмов,</li><li>– микробиология основных пищевых продуктов;</li><li>– правила личной гигиены работников организации питания;</li><li>– классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;</li><li>– правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;</li><li>– основные пищевые инфекции и пищевые отравления;</li><li>– возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции</li><li>– методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции</li></ul>
ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5	<ul style="list-style-type: none"><li>– рассчитывать энергетическую ценность блюд;</li><li>– рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека;</li><li>– составлять рационы питания для различных категорий потребителей</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>– пищевые вещества и их значение для организма человека;</li><li>– суточную норму потребности человека в питательных веществах;</li><li>– основные процессы обмена веществ в организме;</li><li>– суточный расход энергии;</li><li>– состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;</li><li>– физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;</li><li>– усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;</li><li>– нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;</li></ul>

		– назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; – методики составления рационов питания
--	--	--

### 1.2.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем</b>	<b>36</b>
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>32</b>
в том числе:	
<i>теоретическое обучение</i>	<i>20</i>
<i>практические занятия</i>	<i>12</i>
<i>Внеаудиторная самостоятельная работа</i>	<b>4</b>
<b>Промежуточная аттестация проводится в форме – дифференцированного зачета</b>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины: ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов			Осваиваемые компетенции
			теоретическое	практическое	Сам. внеаудиторная работа	
<b>1</b>	<b>2</b>		<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>7\6</b>
<b>Раздел 1. Основы общей микробиологии</b>			<b>7</b>	<b>5</b>	<b>2</b>	ОК 01.- ОК 07, ОК 09, ОК 10 ПК 1.2 – ПК 1.4
<i>Тема / Содержание учебного материала</i>						
<b>Тема 1.1.</b> Жизнедеятельность микроорганизмов	1	Цель, задачи, сущность, структура микробиологии. Классификация и морфология микробов	1			
	2	Строение, классификация микроорганизмов, их роль в пищевом производстве. Влияние температурных факторов на развитие.	1			
	3-4	<b>Практическое занятие №1</b> Составление схем строения клеток микробов. Определение микробиологической безопасности пищевых продуктов.		2		
<i>Тема / Содержание учебного материала</i>						
<b>Тема 1.2.</b> Основные причины возникновения и профилактика пищевых отравлений	5	Классификация пищевых отравлений и общие факторы их развития	1			
	6	Требования к здоровью, личной гигиене персонала	1			
	7	Требования к дезинсекционным и дератизационным мероприятиям	1			
<i>Тема / Содержание учебного материала</i>						
<b>Тема 1.3.</b> Учение об инфекции	8	Основные пищевые инфекции и пищевые отравления.	1			
	9	<b>Практическое занятие №2</b> Выполнение задания по теме «Пищевые отравления»		1		
	10	Острые кишечные инфекции, зоонозы, глистные заболевания и меры их предупреждающие	1			
	11-12	<b>Практическое занятие №3</b> Выполнение задания по теме «Острые кишечные инфекции»		2		
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b> 1. Систематическая проработка конспектов 2. Изучение учебной и дополнительной литературы 3. Подготовка эссе: Роль микроорганизмов в природе и в жизни человека				2	
<b>Раздел 2. Гигиена и санитария</b>			<b>4</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	
<i>Тема / Содержание учебного материала</i>						
<b>Тема 2.1.</b> Гигиена и санитария на предприятиях общественного питания	13	Личная гигиена работников. Медицинский контроль. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены.	1			
	14	Требования системы ХАССП к содержанию помещений, оборудования, инвентаря, посуды в организациях питания	1			
	15	Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов	1			
	16	Правила первичной обработки пищевых продуктов. Требования к раздаче и реализации готовых изделий.	1			
	17	<b>Практическое занятие №4</b> Правила личной гигиены работников пищевых производств		1		
	18	<b>Практическое занятие №5</b> Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых		1		

		продуктов			
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b>				
	1. Изучение учебной и дополнительной литературы.				1
	2. Подготовка сообщения: «Сроки годности и условия хранения пищевых продуктов»				
<b>Раздел 3. Основы физиологии питания</b>			<b>7</b>	<b>5</b>	<b>1</b>
<b>Тема 3.1.</b> Значение питания в жизни человека. Пищевые вещества	<b>Тема / Содержание учебного материала</b>				
	19	Принципы и правила здорового питания. Химический состав пищевых веществ	1		
	20	Характеристика белков, жиров, углеводов и минеральных веществ	1		
	21	<b>Практическое занятие №6</b> Документальное оформление Журнала витаминизации		1	
<b>Тема 3.2.</b> Физиология пищеварения и обмен веществ и энергии	<b>Тема / Содержание учебного материала</b>				
	22	Функции пищеварительной системы. Пищеварительный тракт	1		
	23	Усвояемость пищи. Факторы, влияющие на усвояемость.	1		
	24	Пищевая ценность продуктов питания. Основные процессы обмена веществ. Appetit и голод	1		
	25-26	<b>Практическое занятие №7</b> по теме: «Физиология пищеварения»		2	
<b>Тема 3.3.</b> Гигиеническая оценка процессов кулинарной обработки пищи. Рациональное питание.	<b>Тема / Содержание учебного материала</b>				
	27	Изменение пищевой ценности продуктов при тепловой обработке	1		
	28	Нормы и принципы рационального сбалансированного питания.	1		
	29-30	<b>Практическое занятие №8</b> Расчет суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека (использование хронометражно-табличного метода) <b>Тестирование №1</b>		2	
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b>				
1. Систематическая проработка конспектов				1	
2. Подготовка Реферата: «История и эволюция питания человека»					
	31-32	<b>Промежуточная аттестация - дифференцированный зачет</b>	2		
			<b>Всего:</b>	<b>20</b>	<b>12</b>
			<b>Итого:</b>	<b>36</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета «Охрана труда»»

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- доска учебная;
- рабочее место для преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.;

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

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

##### Основные источники

##### Нормативные:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2016.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2017 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2016.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2017 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2016.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2017 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2016.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2017 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2016.- III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2016. – III, 11 с.
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2016.- III, 16 с.
10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2016. – III, 10 с.
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.  
a. [http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)
12. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).
13. 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  
a. [http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)

14. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: [http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)
15. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
16. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).
17. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».

### **3.2.1 Основные источники**

#### **(печатные издания):**

1. А.Н. Мартинчик Микробиология, физиология, санитария: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования /А.Н. Мартинчик, А.А. Королев, Ю.В. Несвижский. – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2019 г.-352 с.
2. Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены: учебник для сред. Проф. Образования: Учеб. Пособие для сред. Проф. Образования/ Т.А. Лаушкина.- М. : Издательский центр «Академия», 2020 – 240 с.
3. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф.образования: Учеб. Пособие для сред. Проф. Образования / З.П. Матюхина, Э.П. Королькова. – 3-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 272 с., [1] л. цв.ил.

#### **(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. - М.: Изд.центр «Академия», 2019 г.160с
2. Азаров В.Н. Основы микробиологии и санитарии. - М.: Экономика, 2017.,206с
3. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. -М.: Экономика, 2019г.,720с

### **3.2.2.Дополнительные источники (печатные издания):**

1. Качурина Т.А. «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены». Рабочая тетрадь: учеб.пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Т.А. Качурина. 3-е изд., стер.– М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 96с.
2. СанПин 2.3.6.1079-01. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья (с изменениями на 31 марта 2011 г)
3. СанПиН 2.3.2.1324-03. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. От 22.05.03, дата введения 25.06.03.
4. СанПин 2.2.2.1327-03. Гигиенические требования к организации технологических процессов, производственному оборудованию и рабочему инструменту. Санитарно-эпидемиологические правила. Постановление от 26.05.03 №100, дата введения 25.06.03.
5. СанПин 2.3.2.1324 – 03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»

#### **Интернет - источники:**

1. <http://smikro.ru/> Сайт «[Санитарный контроль](#) в пищевой промышленности»
2. <http://base.consultant.ru/cons/cgi/online.cgi?req=doc;base=LAW;n=113893;dst=0;ts=22B5D3F48694E48FFC9227B653A5C1F6> Сайт «Консультант Плюс»
3. Вестник индустрии питания [Электронный ресурс].–Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/>
4. Всё о весе [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.vseovese.ru](http://www.vseovese.ru)
5. Грамотей: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.gramotey.com](http://www.gramotey.com)
6. Каталог бесплатных статей [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.rusarticles.com](http://www.rusarticles.com)
7. Каталог ГОСТов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.gost.prototypes.ru](http://www.gost.prototypes.ru)

8. Либрусек: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.lib.rus](http://www.lib.rus)
9. Медицинский портал [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.meduniver.com](http://www.meduniver.com)
10. Открытый портал по стандартизации [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.standard.ru](http://www.standard.ru)
11. Центр ресторанный партнёрства для профессионалов HoReCa [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [http://www.creative"chef.ru/](http://www.creative)
12. Fictionbook.lib [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.fictionbook.ru](http://www.fictionbook.ru)

### **3.3. Организация образовательного процесса**

Реализация программы дисциплины предусматривает выполнение обучающимися заданий для практических занятий, внеаудиторной (самостоятельной) работы с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

По дисциплине предусмотрена внеаудиторная самостоятельная работа, направленная на закрепление знаний, освоение умений, формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся. Внеаудиторная (самостоятельная) работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на её выполнение. В процессе внеаудиторной (самостоятельной) работы предусматривается работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений; обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

Реализация программы дисциплины обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося.

Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

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

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Текущий контроль знаний и умений можно осуществлять в форме различных видов опросов на занятиях и во время инструктажа перед практическими занятиями, контрольных работ, различных форм тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения практических занятий и заданий по внеаудиторной самостоятельной работе.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам результатов обучения. Завершается освоение программы в рамках промежуточной аттестации дифференцированным зачётом, включающий как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

При реализации программы дисциплины могут проводиться консультации для обучающихся. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

### **3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими

работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины:		
основные понятия и термины микробиологии;	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.  Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии.	<b>Текущий контроль при проведении:</b> - устного опроса; - тестирования; - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работ (рефератов, сообщений, кроссвордов, эссе, схем) <b>Промежуточная аттестация:</b> в форме дифференцированного зачета
основные группы микроорганизмов, микробиологию основных пищевых продуктов	Полнота ответов, точность формулировок; не менее 70% правильных ответов.  Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии.	<b>Текущий контроль при проведении:</b> - устного опроса; - тестирования; - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работ (рефератов, сообщений, кроссвордов, эссе, схем) <b>Промежуточная аттестация:</b> в форме дифференцированного зачета
основные пищевые инфекции и пищевые отравления;	Полнота ответов, точность формулировок;  Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии.	<b>Текущий контроль при проведении:</b> - устного опроса; - тестирования; - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работ (рефератов, сообщений, кроссвордов, эссе, схем) <b>Промежуточная аттестация:</b> в форме дифференцированного зачета

возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;	- Полнота ответов, точность формулировок;  Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии.	<b>Текущий контроль при проведении:</b> - устного опроса; - тестирования; - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работ (рефератов, сообщений, кроссвордов, эссе, схем) <b>Промежуточная аттестация:</b> в форме дифференцированного зачета
методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;	- Полнота ответов, точность формулировок; не менее 70% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии.	<b>Текущий контроль при проведении:</b> - устного опроса; - тестирования; - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работ (рефератов, сообщений, кроссвордов, эссе, схем) <b>Промежуточная аттестация:</b> в форме дифференцированного зачета
правила личной гигиены работников организации питания;	- Полнота ответов, точность формулировок; не менее 70% правильных ответов.  Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии.	<b>Текущий контроль при проведении:</b> - устного опроса; - тестирования; - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работ (рефератов, сообщений, кроссвордов, эссе, схем) <b>Промежуточная аттестация:</b> в форме дифференцированного зачета
классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;	- Полнота ответов, точность формулировок; не менее 70% правильных ответов.  Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии.	<b>Текущий контроль при проведении:</b> - устного опроса; - тестирования; - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работ (рефератов, сообщений, кроссвордов, эссе, схем) <b>Промежуточная аттестация:</b> в форме дифференцированного зачета
правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;	- Полнота ответов, точность формулировок; не менее 70% правильных ответов.  Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии.	<b>Текущий контроль при проведении:</b> - устного опроса; - тестирования; - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работ (рефератов, сообщений, кроссвордов, эссе, схем) <b>Промежуточная аттестация:</b> в форме дифференцированного зачета
пищевые вещества и их значение для организма человека;	- Полнота ответов, точность формулировок; не менее 70% правильных ответов.	<b>Текущий контроль при проведении:</b> - устного опроса;

	Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии.	-тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работ (рефератов, сообщений, кроссвордов, эссе, схем) <b>Промежуточная аттестация:</b> в форме дифференцированного зачета
суточную норму потребности человека в питательных веществах;	- Полнота ответов, точность формулировок; не менее 70% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии.	<b>Текущий контроль при проведении:</b> - устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работ (рефератов, сообщений, кроссвордов, эссе, схем) <b>Промежуточная аттестация:</b> в форме дифференцированного зачета
основные процессы обмена веществ в организме;	- Полнота ответов, точность формулировок; не менее 70% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии.	<b>Текущий контроль при проведении:</b> - устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работ (рефератов, сообщений, кроссвордов, эссе, схем) <b>Промежуточная аттестация:</b> в форме дифференцированного зачета
суточный расход энергии;	- Полнота ответов, точность формулировок; не менее 70% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии.	<b>Текущий контроль при проведении:</b> - устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работ (рефератов, сообщений, кроссвордов, эссе, схем) <b>Промежуточная аттестация:</b> в форме дифференцированного зачета
состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;	- Полнота ответов, точность формулировок; не менее 70% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии.	<b>Текущий контроль при проведении:</b> - устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работ (рефератов, сообщений, кроссвордов, эссе, схем) <b>Промежуточная аттестация:</b> в форме дифференцированного зачета
физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;	- Полнота ответов, точность формулировок; не менее 70% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям,	<b>Текущий контроль при проведении:</b> - устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной

	полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии.	(самостоятельной) работ (рефератов, сообщений, кроссвордов, эссе, схем) <b>Промежуточная аттестация:</b> в форме дифференцированного зачета
усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;	- Полнота ответов, точность формулировок; не менее 70% правильных ответов.  Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии.	<b>Текущий контроль при проведении:</b> - устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работ (рефератов, сообщений, кроссвордов, эссе, схем) <b>Промежуточная аттестация:</b> в форме дифференцированного зачета
нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;	- Полнота ответов, точность формулировок; не менее 70% правильных ответов.  Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии.	<b>Текущий контроль при проведении:</b> - устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работ (рефератов, сообщений, кроссвордов, эссе, схем) <b>Промежуточная аттестация:</b> в форме дифференцированного зачета
назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет	- Полнота ответов, точность формулировок; не менее 70% правильных ответов.  Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии.	<b>Текущий контроль при проведении:</b> - устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работ (рефератов, сообщений, кроссвордов, эссе, схем) <b>Промежуточная аттестация:</b> в форме дифференцированного зачета
методики составления рационов питания	- Полнота ответов, точность формулировок; не менее 70% правильных ответов.  Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии.	<b>Текущий контроль при проведении:</b> - устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работ (рефератов, сообщений, кроссвордов, эссе, схем) <b>Промежуточная аттестация:</b> в форме дифференцированного зачета
<b>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины:</b>		
обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ;	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, соответствие требованиям; -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки	<b>Текущий контроль:</b> - защита отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы - оценка демонстрируемых

	-Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.	умений, выполняемых действий в процессе практических занятий <b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета
производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.	<b>Текущий контроль:</b> - защита отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий <b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета
проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.	<b>Текущий контроль:</b> - защита отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий <b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета
рассчитывать энергетическую ценность блюд;	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, соответствие требованиям; -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.	<b>Текущий контроль:</b> - защита отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий  <b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета
составлять рационы питания для различных категорий потребителей;	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, соответствие требованиям; -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.	<b>Текущий контроль:</b> - защита отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий <b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета

Государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Республики Карелия «Северный колледж»  
(ГАПОУ РК «Северный колледж»)

Утверждаю  
зам. директора  
\_\_\_\_\_ М.Н. Романова  
«18» июня 2024 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров**  
основной профессиональной образовательной программы  
среднего профессионального образования по профессии  
**43.01.09 Повар, кондитер**  
(2024 - 2028 уч.г.)

Принята на заседании  
Педагогического совета  
Протокол №10 от 18.06.2024 г

2024 г.

Рассмотрено и одобрено на заседании  
методической комиссии  
мастеров производственного обучения  
и преподавателей специальных дисциплин  
Протокол № 10 от 06.06.2024 г  
Председатель комиссии

Т.А. Юпилайнен

Согласовано  
методист

С.С. Кульгова

Разработал  
преподаватель

Л.В. Карельская

Организация-разработчик Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Республики Карелия «Северный колледж»

## СОДЕРЖАНИЕ

5. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
6. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
7. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
8. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров

### 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров, разработана на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, с учетом примерной основной образовательной программы Федерального реестра примерных образовательных программ СПО, в соответствии с утвержденным учебным планом.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу, с дисциплинами ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены, ОП. 03 Техническое оснащение и организация рабочего места.

### 1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины **ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров** обучающийся должен:

Уметь	проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья; оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП); оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов; осуществлять контроль хранения и расхода продуктов
Знать	ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров; виды сопроводительной документации на различные группы продуктов; методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов; современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов; виды складских помещений и требования к ним; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков.

**В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:**

Перечень общих компетенций элементы, которых формируются в рамках дисциплины

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Перечень профессиональных компетенций элементы которых формируются в рамках дисциплины

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
<b>ВД 1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>	
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи
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
<b>ВД 2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентом
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
<b>ВД 3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.</b>	
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
<b>ВД 4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</b>	
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
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
<b>ВД 5.</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента
<b>ВД 6.</b> Организация процесса приготовления и приготовление блюд карельской кухни	
ПК 6.1.	Организовывать процесс приготовления и приготовление блюд карельской кухни.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем</b>	<b>36</b>
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>32</b>
в том числе:	
<i>теоретическое обучение</i>	<i>20</i>
<i>практическая работа</i>	<i>12</i>
<i>Внеаудиторная самостоятельная работа</i>	<b>4</b>
<b><i>Промежуточная аттестация проводится в форме – дифференцированного зачета</i></b>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов			Осваиваемые компетенции
			теоретические	лабораторные	Сам. внеаудиторная работа	
1	2		3	4	5	
<b>Тема 1.</b> Химический состав пищевых продуктов	<b>Тема / Содержание учебного материала</b>					<i>ОК 1-7, 9,10,11 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.1</i>
	1-2	Пищевые вещества, значение в питании. Энергетическая ценность пищевых продуктов	2			
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b> <b>Задание №1</b> Систематическая проработка конспекта <b>Задание №2.</b> Изучение учебной и дополнительной литературы по теме: «Химический состав пищевых продуктов»					
<b>Тема 2.</b> Классификация продовольственных товаров	<b>Тема / Содержание учебного материала</b>					
	3-4	Классификация продовольственных товаров. Качество и безопасность продовольственных товаров.	2			
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b> <b>Задание №1.</b> Систематическая проработка конспекта <b>Задание №2.</b> Изучение учебной и дополнительной литературы по теме: «Кулинарное назначение, условия и сроки хранения свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки»					
<b>Тема 3.</b> Товароведная характеристика зерновых товаров	<b>Тема / Содержание учебного материала</b>					
	5-6	Ассортимент, значение в питании, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки. Условия и сроки хранения.	2			
	7-8	<b>Практическая работа №1</b> Ознакомление с ассортиментом круп и макаронных изделий и оценка качества по стандарту		2		
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b> <b>Задание №1.</b> Систематическая проработка конспекта. <b>Задание № 2.</b> Работа с нормативно-технической документацией (ГОСТ на зерновые продукты)				1	
<b>Тема 4.</b> Товароведная характеристика молочных товаров	<b>Тема / Содержание учебного материала</b>					
	9-10	Ассортимент, значение в питании, общие требования к качеству молока и молочных продуктов. Условия и сроки хранения	2			
	11-12	<b>Практическая работа № 2</b> Оценка качества молока, сливок, сыров по стандарту.		2		
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b> <b>Задание №1.</b> Систематическая проработка конспекта <b>Задание № 2.</b> Работа с нормативно-технической документацией (технический регламент на молочную продукцию)				1	
<b>Тема 5.</b> Товароведная	<b>Тема / Содержание учебного материала</b>					
	13-14	Ассортимент, значение в питании, общие требования к качеству	2			

характеристика рыбы, рыбных продуктов		рыбы, рыбных продуктов. Условия и сроки хранения рыбы и рыбных продуктов			
	15-16	<b>Практическая работа №3</b> Оценка качества рыбы и рыбных консервов по органолептическим показателям. Расшифровка маркировки.		2	
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b> <b>Задание №1.</b> Систематическая проработка конспекта <b>Задание №2.</b> Составление схемы «Классификация рыбных товаров»				
<b>Тема 6.</b> Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	<b>Тема / Содержание учебного материала</b>				
	17-18	Ассортимент, значение в питании, требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки, в том числе региональных. Условия и сроки хранения.	2		
	19-20	<b>Практическая работа № 4</b> Изучение хозяйственно-ботанических сортов корнеплодов и оценка качества по стандарту.		2	
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b> <b>Задание №1.</b> Систематическая проработка конспекта <b>Задание №2.</b> Составление глоссария на тему «Назначение овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки»				1
<b>Тема 7.</b> Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов	<b>Тема / Содержание учебного материала</b>				
	21-22	Ассортимент, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение мяса и мясных продуктов. Условия и сроки хранения мяса и мясных продуктов	2		
	23-24	<b>Практическая работа №5-</b> Проведение органолептической оценки качества мясной продукции		2	
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b> <b>Задание №1.</b> Систематическая проработка конспекта <b>Задание №2.</b> Составление схемы «Классификация мяса и мясных продуктов»				
<b>Тема 8.</b> Товароведная характеристика, яичных продуктов, пищевых жиров	<b>Тема / Содержание учебного материала</b>				
	25-26	Ассортимент, значение в питании, общие требования к качеству яичных продуктов и пищевых жиров. Условия, сроки хранения.	2		
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b> <b>Задание №1.</b> Систематическая проработка конспекта				

Тема 9. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров	Тема / Содержание учебного материала				
	27-28	Ассортимент, значение в питании, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров. Условия и сроки хранения	2		
	29-30	<b>Практическая работа №8.</b> Освоение методов органолептической оценки качества пряностей		2	
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b> <b>Задание №1.</b> Систематическая проработка конспекта <b>Задание №2.</b> Изучение учебной и дополнительной литературы по теме: «Пряности и приправы при приготовлении блюд на предприятиях общественного питания»				1
	31-32	<b>Промежуточная аттестация - дифференцированный зачет</b>	2		
<b>Всего:</b>			<b>20</b>	<b>12</b>	<b>4</b>
<b>Итого:</b>			<b>36</b>		

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета «Товароведение продовольственных товаров»

##### Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета

- столы, стулья для студентов на 25-30 обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- доска учебная;
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного материала;
- комплект нормативно-технологической документации;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (плакаты, планшеты, муляжи блюд.)

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

#### 3.2. Информационное обеспечение реализации программы

##### Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

###### Основные источники

###### 1.2.1. Печатные издания

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2018.-III, 8 с.
2. ГОСТ 31985-2017 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015 01-01. - М.: Стандартинформ, 2018.-III, 10 с.
3. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ от 9 марта 2022 г. N 113н Об утверждении профессионального стандарта «Повар» (зарегистрировано в Минюсте России 11 апреля 2022 г. N 68148)
4. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2017. – 336 с., [16] с. цв. ил.
5. Епифанова М.В. Товароведение продовольственных товаров: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования/ М.В. Епифанова.- М.: Издательский центр «Академия», 2023. – 208 с.

###### 1.2.2. Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. <http://www.foodprom.ru/journalswww> - издательство - пищевая промышленность
4. <http://zaita.ru/kachestvo/tovarovedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebitelskix-tovarov.html> - товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров
5. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. [http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)
6. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27 [http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)
7. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: [http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)

###### 1.2.3. Дополнительные источники

1. Земедлина Е.А. Товароведение и экспертиза товаров: учеб. пособие для сред. спец. учеб. заведений / Е.А. Земедлина. – М.: РИОР, 2015. – 156 с.

2. Карташова Л.В. Товароведение продовольственных товаров растительного происхождения: учебник для сред. проф. образования / Л.В. Карташова, М.А. Николаева, Е.Н. Печникова. – М.: Деловая литература, 2018. – 816 с.
3. Качурина Т.А., Латушкина Т.А. «Товароведение пищевых продуктов»: рабочая тетрадь - М.: Академия, 2017
4. Криштафович В.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: лабораторный практикум: учебник для высш. учеб. заведений / В.И. Криштафович. – М.: Дашков и Кс, 2017. – 592 с Николаева М.А.
5. Теоретические основы товароведения: учебник для высш. учеб. заведений / М.А. Николаева. – М.: Норма, 2016. – 448 с.
6. Пищевая промышленность [журнал ООО «Издательство «Пищевая промышленность»].
7. Родина Т.Г. Сенсорный анализ продовольственных товаров: учебник для высш. учеб. заведений / Т.Г. Родина. – 2-е изд., испр. – М.: Академия, 2016. – 208 с.
8. Товаровед продовольственных товаров [Гильдия издателей периодической печати].
9. Химический состав российских пищевых продуктов: справочник / Под ред. И.М. Скурихина, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛипринт, 2017. – 236 с.

### **3.3. Организация образовательного процесса**

Реализация программы дисциплины предусматривает выполнение обучающимися заданий для практических занятий, внеаудиторной (самостоятельной) работы с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

По дисциплине предусмотрена внеаудиторная самостоятельная работа, направленная на закрепление знаний, освоение умений, формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся. Внеаудиторная (самостоятельная) работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на её выполнение. В процессе внеаудиторной (самостоятельной) работы предусматривается работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений; обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

Реализация программы дисциплины обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося.

Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

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

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Текущий контроль знаний и умений можно осуществлять в форме различных видов опросов на занятиях и во время инструктажа перед практическими занятиями, контрольных работ, различных форм тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения практических занятий и заданий по внеаудиторной самостоятельной работе.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам результатов обучения. Завершается освоение программы в рамках промежуточной аттестации дифференцированным зачётом, включающий как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

При реализации программы дисциплины могут проводиться консультации для обучающихся. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

### 3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Формы и методы оценки</i>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;</li> <li>- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;</li> <li>- методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;</li> <li>- современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;</li> <li>- виды складских помещений и требования к ним;</li> <li>- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков</li> </ul>	<p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</i></p> <p><i>Не менее 75% правильных ответов.</i></p> <p><i>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</i></p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <p><i>-письменного/устного опроса;</i></p> <p><i>- оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий</i></p> <p><i>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы</i></p> <p><b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;</li> <li>- оценивать условия и организовывать хранение продуктов и</li> </ul>	<p><i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</i></p> <p><i>Адекватность,</i></p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <p><i>-письменного/устного опроса;</i></p> <p><i>- оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в</i></p>

<p>запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;</li> <li>- осуществлять контроль хранения и расхода продуктов</li> </ul>	<p><i>оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i></p> <p><i>Точность оценки</i></p> <p><i>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</i></p> <p><i>Рациональность действий и т.д.</i></p>	<p><i>процессе практических занятий</i></p> <p><i>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы</i></p> <p><b><i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i></b></p>
---	--	--



Государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Республики Карелия «Северный колледж»  
(ГАПОУ РК «Северный колледж»)

Утверждаю  
зам. директора  
\_\_\_\_\_ М.Н. Романова  
«18» июня 2024 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места**  
основной профессиональной образовательной программы  
среднего профессионального образования по профессии  
**43.01.09 Повар, кондитер**  
(2024 - 2028 уч. г.)

Принята на заседании  
Педагогического совета  
Протокол №10 от 18.06.2024 г

2024 г.

Рассмотрено и одобрено на заседании  
методической комиссии  
мастеров производственного обучения  
и преподавателей специальных дисциплин  
Протокол № 10 от 06.06.2024 г  
Председатель комиссии

Т.А. Юпилайнен

Согласовано  
методист

С.С. Кульгова

Разработал  
преподаватель

Л.В. Карельская

Организация-разработчик Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Республики Карелия «Северный колледж»

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места

### 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места, разработана на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, с учетом примерной основной образовательной программы Федерального реестра примерных образовательных программ СПО, в соответствии с утвержденным учебным планом.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу, с дисциплинами ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены, ОП. 02 Основы товароведения продовольственных товаров, ОП.06 Охрана труда.

### 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места, обучающийся должен:

Уметь	<ul style="list-style-type: none"><li>- организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;</li><li>- определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;</li><li>- подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации</li></ul>
Знать	<ul style="list-style-type: none"><li>- классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;</li><li>- принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;</li><li>- правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;</li><li>- способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;</li><li>- правила электробезопасности, пожарной безопасности;</li><li>- правила охраны труда в организациях питания</li></ul>

### В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

Перечень общих компетенций элементы, которых формируются в рамках дисциплины

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической

	подготовленности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Перечень профессиональных компетенций элементы которых формируются в рамках дисциплины

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
<b>ВД 1.</b> 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, птицы, дичи
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
<b>ВД 2.</b> 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 регламентом
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
<b>ВД 3.</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
<b>ВД 4.</b> 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
<b>ВД 5.</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента
<b>ВД 6.</b> Организация процесса приготовления и приготовление блюд карельской кухни	
ПК 6.1.	Организовывать процесс приготовления и приготовление блюд карельской кухни.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем</b>	48
<b>Объем образовательной программы</b>	44
в том числе:	
теоретическое обучение	28
практические занятия	16
<i>Внеаудиторная самостоятельная работа</i>	4
<b><i>Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета</i></b>	

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов			Осваиваемые компетенции
			теоретические	практические	Сам. внеаудиторная работа	
1	2		3	4	5	6
<b>Раздел 1. Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания</b>			<b>14</b>	<b>6</b>	<b>2</b>	
<b>Тема 1.1.</b> Классификация и характеристика основных типов организаций питания	<b>Тема / Содержание учебного материала</b>					<i>ОК 1-7, 9,10,11 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.1</i>
	1-2	Классификация, основные типы и классы организаций питания	2			
	3-4	Характеристика основных типов организаций питания	2			
	5-6	Специализация организаций питания	2			
	7-8	<b>Практическое задание №1</b> Определение типов предприятий общественного питания. <b>Тестовое занятие №1</b>		2		
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b> 1. Систематическая проработка конспектов 2. Изучение учебной и дополнительной литературы 3. Подготовка рефератов «Развитие предприятий общественного питания»				1	
<b>Тема 1.2.</b> Принципы организации кулинарного и кондитерского производства	<b>Тема / Содержание учебного материала</b>					
	9	Характеристика, назначение и особенности деятельности заготовочных, доготовочных и предприятий с полным циклом производства.	1			
	10	Производственная структура. Общие требования к организации рабочих мест повара.	1			
	11-12	<b>Практическое занятие №2</b> Разработка схем расположения оборудования в производственных цехах		2		
	13	Организация работы складских помещений. Нормируемые и ненормируемые потери.	1			
	14	Правила приёмки, хранения и отпуска сырья, пищевых продуктов. Характеристика способов кулинарной обработки.	1			
	15	Организация работы зон кухни для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов, холодной кулинарной продукции	1			
	16	Организация зон кухни для приготовления горячей кулинарной продукции.	1			
	17	Организация работы кондитерского цеха. Организация рабочих мест повара по отпуску готовой кулинарной продукции.	1			
18	Организация рабочих мест повара по отпуску готовой	1				

		кулинарной продукции.				
	19-20	<b>Практическое занятие №3</b> Организация рабочего места повара по обработке сырья: овощей, рыбы, мяса, птицы		2		
		<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b> 1. Систематическая проработка конспектов 2. Изучение учебной и дополнительной литературы (главы, параграфы учебников) 3. Работа с Интернет-ресурсами 4. Составление глоссария			1	
<b>Раздел 2. Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства</b>			<b>14</b>	<b>10</b>	<b>2</b>	
	<b>Тема / Содержание учебного материала</b>					
	21	Основные части и детали машины. Классификация машин. Автоматика безопасности.	1			<i>ОК 1-7, 9,10,11 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.1</i>
	22	Универсальные приводы. Сменные механизмы. Правила безопасной эксплуатации.	1			
	23-24	<b>Практическое занятие №5</b> Изучение устройства универсальных приводов. Устранение неполадок в работе. <b>Тестовое задание №2</b>		2		
	25	Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов. Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде.	1			
	26	Оборудование для обработки мяса и рыбы.	1			
	27	Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров.	1			
	28	Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки	1			
	29-30	<b>Практическое занятие №6</b> Изучение устройства машин для обработки овощей, мяса и рыбы по схемам. Устранение неполадок в работе. <b>Тестовое задание №3</b>		2		
		<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b> 1. Изучение учебной и дополнительной литературы «Техническая документация машин» 2. Подготовка реферата: «Современное механическое оборудование»			1	
<b>Тема 2.2. Тепловое оборудование</b>	<b>Тема / Содержание учебного материала</b>					
	31	Классификация оборудования. Источники тепла. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации.	1			
	32	Варочное оборудование. Пароварочные шкафы.	1			
	33-34	<b>Практическое занятие №7</b> Изучение устройства машин для приготовления варочного оборудования. Устранение неполадок в работе.		2		

	35	Жарочное оборудование. Варочно-жарочное оборудование.	1			
	36	Универсальное и водогрейное оборудование.	1			
	37-38	<b>Практическое занятие №8</b> Изучение устройства машин для приготовления теста и теплового оборудования. Устранение неполадок в работе. <b>Тестовое задание №4</b>		2		
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b> 1. Систематическая проработка конспектов 2. Изучение учебной и дополнительной литературы тема «Жарочные поверхности» 3. Заполните таблицу. Достоинства и недостатки индукционных конфорок 4. Заполните схему «Классификация топлива»				1	
<b>Тема 2.3.</b> Вспомогательное оборудование	<b>Тема / Содержание учебного материала</b>					
	39	Правила безопасной эксплуатации холодильного оборудования. Требование системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены.	1			
	40	Классификация КKM. Устройство, правила техники безопасности	1			
	41-42	<b>Практическое занятие №9</b> «Овладение приёмами получения чеков на КKM «АМС-100Ф»		2		
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b> 1. Систематическая проработка конспектов 2. Подготовить реферат: Современные виды КKM, использование в общественном питании. 3. Заполните схему «Классификация холодильного оборудования»					
	43-44	<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	2			
<b>Всего:</b>			28	16	4	
<b>Итого:</b>			<b>48</b>			

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета «Товароведение продовольственных товаров»

##### Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета

- столы, стулья для студентов на 25-30 обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- доска учебная;
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного материала;
- комплект нормативно-технологической документации;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (плакаты, планшеты, муляжи блюд.)

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

#### 3.2. Информационное обеспечение реализации программы

##### Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

###### 3.2.1 Основные источники

(печатные издания):

1. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятия общественного питания: Учеб. для сред. проф. образования / В.П. Золин. – 13-е изд. Стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2020 г.- 320с.
2. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для студ. учреждений сред проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина . 7-е изд., стер – М.: Издательский центр «Академия», 2024. – 240с.
3. Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: Учебник для сред. проф. образования /Ю.М. Бурашников, А.С. Максимов. – 8-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2018 г. – 320 с.

###### Электронные издания:

8. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
9. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
10. <http://www.foodprom.ru/journalswww> - издательство - пищевая промышленность
11. <http://zaita.ru/kachestvo/tovarovedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebitelskix-tovarov.html> - товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров
12. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. [http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)
13. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27 [http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)
14. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: [http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)
15. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2018.-III, 8 с.
16. ГОСТ 31985-2017 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015 01-01. - М.: Стандартинформ, 2018.-III, 10 с.

17. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ от 9 марта 2022 г. N 113н Об утверждении профессионального стандарта «Повар» (зарегистрировано в Минюсте России 11 апреля 2022 г. N 68148)

### **3.2.2. Дополнительные источники**

1. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для сред. проф. образования: учебник для сред. Проф. образования/ Л.А. Радченко.- Ростов Н/Д «Феникс», 2018 – 373 с.
2. Электромеханическое оборудование / Е.С. Крылов. – М.: «Ресторанные ведомости», 2018 г., 160 с.
3. Пароконвектомат: технологии эффективной работы / Е.С. Крылов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2018 г., 128 с.

#### **(электронные издания):**

1. <http://www.cafemars.ru/bookinfo-vp-zolin/vp-zolin-tekhnologicheskoe-oborudovanie-predpriyatij-obshchestvennogo-pitaniya-razdel-1.html?start=128> В.П. Золин. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. Электронный учебник.

#### **Интернет - источники:**

1. <http://www.horeca.ru/> Главный портал индустрии гостеприимства и питания
2. <http://www.trapeza.ru/> Оборудование для ресторанов, баров, кафе – «Деловая Русь»

### **3.3. Организация образовательного процесса**

Реализация программы дисциплины предусматривает выполнение обучающимися заданий для практических занятий, внеаудиторной (самостоятельной) работы с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

По дисциплине предусмотрена внеаудиторная самостоятельная работа, направленная на закрепление знаний, освоение умений, формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся. Внеаудиторная (самостоятельная) работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на её выполнение. В процессе внеаудиторной (самостоятельной) работы предусматривается работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений; обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

Реализация программы дисциплины обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося.

Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

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

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Текущий контроль знаний и умений можно осуществлять в форме различных видов опросов на занятиях и во время инструктажа перед практическими занятиями, контрольных работ, различных форм тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения практических занятий и заданий по внеаудиторной самостоятельной работе.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам результатов обучения. Завершается освоение программы в рамках промежуточной

аттестации дифференцированным зачётом, включающий как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

При реализации программы дисциплины могут проводиться консультации для обучающихся. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

#### 3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Перечень <b>знаний</b> , осваиваемых в рамках дисциплины:		
- Классификация, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;	<i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</i>	<b>Текущий контроль при проведении:</b> <i>письменного/устного опроса;</i> <i>-тестирования;</i> <i>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работ (рефератов)</i>
	<i>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии.</i>	<b>Промежуточная аттестация:</b> <i>в форме дифференцированного зачета</i>
- Принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;	<i>Полнота ответов, точность формулировок;</i>	<b>Текущий контроль при проведении:</b> <i>письменного/устного опроса;</i> <i>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работ (рефератов)</i>
	<i>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии.</i>	

	<i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</i>	<b>Промежуточная аттестация:</b> в форме дифференцированного зачета
- Правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;	<i>Полнота ответов, точность формулировок; не менее 70% правильных ответов.</i>  <i>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии.</i>	<b>Текущий контроль при проведении:</b> <i>письменного/устного опроса;</i> <i>-тестирования;</i> <i>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работ (рефератов)</i>
	<i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</i>	<b>Промежуточная аттестация:</b> в форме дифференцированного зачета
- Способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;	<i>- Полнота ответов, точность формулировок;</i>  <i>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии.</i>	<b>Текущий контроль при проведении:</b> <i>письменного/устного опроса;</i> <i>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работ</i>
	<i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</i>	<b>Промежуточная аттестация:</b> в форме дифференцированного зачета
- Правила электробезопасности, пожарной безопасности;	<i>- Полнота ответов, точность формулировок;</i>  <i>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии.</i>	<b>Текущий контроль при проведении:</b> <i>письменного/устного опроса;</i>  <i>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работ</i>
	<i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</i>	<b>Промежуточная аттестация:</b> в форме дифференцированного зачета
- Правила охраны труда в организациях питания.	<i>- Полнота ответов, точность формулировок;</i>  <i>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии.</i>	<b>Текущий контроль при проведении:</b> <i>письменного/устного опроса;</i>  <i>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работ</i>
	<i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</i>	<b>Промежуточная аттестация:</b> в форме дифференцированного зачета
<b>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины:</b>		

<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><i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, соответствие требованиям;</i>  <i>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i>  <i>-Точность оценки</i>  <i>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</i>  <i>-Рациональность действий и т.д.</i></p>	<p><b>Текущий контроль:</b>  - защита отчетов по практическим занятиям;    - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы  - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий</p>
	<p><i>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i>  <i>-Точность оценки.</i></p>	<p><b>Промежуточная аттестация</b>  в форме дифференцированного зачета</p>
<p>- Определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;</p>	<p><i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</i>  <i>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i>  <i>-Точность оценки</i>  <i>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</i>  <i>-Рациональность действий и т.д.</i></p>	<p><b>Текущий контроль:</b>  - защита отчетов по практическим занятиям;    - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы  - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий</p>
	<p><i>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i>  <i>-Точность оценки.</i></p>	<p><b>Промежуточная аттестация</b>  в форме дифференцированного зачета</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><i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</i>  <i>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i>  <i>-Точность оценки</i>  <i>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</i>  <i>-Рациональность действий и т.д.</i></p>	<p><b>Текущий контроль:</b>  - защита отчетов по практическим занятиям;    - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы  - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий</p>
	<p><i>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i>  <i>-Точность оценки.</i></p>	<p><b>Промежуточная аттестация</b>  в форме дифференцированного зачета</p>

Государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Республики Карелия «Северный колледж»  
(ГАПОУ РК «Северный колледж»)

Утверждаю  
зам. директора  
\_\_\_\_\_ М.Н. Романова  
«18» июня 2024 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОП.04 Экономические и правовые основы производственной деятельности**  
основной профессиональной образовательной программы  
среднего профессионального образования по профессии  
**43.01.09 Повар, кондитер**  
(2024 - 2028 уч. г.)

Принята на заседании  
Педагогического совета  
Протокол №10 от 18.06.2024 г

2024 год

Рассмотрено и одобрено на заседании  
методической комиссии  
мастеров производственного обучения  
и преподавателей специальных дисциплин  
Протокол № 10 от 06.06.2024 г  
Председатель комиссии

Т.А. Алексеенко

Согласовано  
методист

С.С. Кульгова

Разработал  
преподаватель

В.О. Пикалев

Организация - разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Республики Карелия «Северный колледж»

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОП.04 Экономические и правовые основы производственной деятельности

### 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.04 Экономические и правовые основы производственной деятельности, разработана на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, с учетом примерной основной образовательной программы Федерального реестра примерных образовательных программ СПО, в соответствии с утвержденным учебным планом.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина относится к *общепрофессиональному циклу*, связана с освоением профессиональных компетенций входящим в образовательную программу, с дисциплиной ОП.05 Основы калькуляции и учета

### 1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Содержание программы «Экономические и правовые основы производственной деятельности» направлено на достижение следующей цели.

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 11	<ul style="list-style-type: none"><li>- проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности;</li><li>- ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания;</li><li>- определять потребность в материальных, трудовых ресурсах;</li><li>- применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом;</li><li>- применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;</li><li>- защищать свои права в рамках действующего законодательства рф.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- принципы рыночной экономики;</li><li>- организационно-правовые формы организаций;</li><li>- основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;</li><li>- способы ресурсосбережения в организации;</li><li>- понятие, виды предпринимательства;</li><li>- виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации;</li><li>- нормативно - правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения;</li><li>- основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;</li><li>- формы и системы оплаты труда;</li><li>- механизм формирования заработной платы;</li><li>- виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы</li></ul>
ОК 01	<ul style="list-style-type: none"><li>- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.</li><li>- анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.</li><li>- правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.</li><li>- составить план действия.</li><li>- определять необходимые ресурсы.</li><li>- владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</li><li>- реализовать составленный план.</li><li>- оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.</li><li>- основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</li><li>- алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. методы работы в профессиональной и смежных сферах.</li><li>- структура плана для решения задач. порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</li></ul>
ОК 02	<ul style="list-style-type: none"><li>- определять задачи поиска информации</li><li>- определять необходимые источники информации</li><li>- планировать процесс поиска</li><li>- структурировать получаемую информацию</li><li>- выделять наиболее значимое в перечне информации</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности</li><li>- приемы структурирования информации</li><li>- формат оформления результатов поиска информации</li></ul>

	- оценивать практическую значимость результатов поиска - оформлять результаты поиска	
ОК 03	- определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности - выстраивать траектории профессионального и личностного развития	- содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	- организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	- психология коллектива психология личности основы проектной деятельности
ОК 05	- излагать свои мысли на государственном языке оформлять документы	- особенности социального и культурного контекста правила оформления документов.
ОК 06	- описывать значимость своей профессии - презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии	- сущность гражданско-патриотической позиции общечеловеческие ценности правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07	- соблюдать нормы экологической безопасности - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности - основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09	- применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение	- современные средства и устройства информатизации -порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), -понимать тексты на базовые профессиональные темы - участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности - кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	-правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы -основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) -лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности -особенности произношения -правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК 11	-выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи -презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности -оформлять бизнес-план -рассчитывать размеры выплат по кредитам	-основы предпринимательской деятельности -основы финансовой грамотности -правила разработки бизнес-планов -порядок выстраивания презентации -виды кредитных банковских продуктов

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	76
Объем образовательной программы	68
в том числе:	

теоретическое обучение	<b>46</b>
практические занятия	<b>20</b>
<i>Внеаудиторная самостоятельная работа</i>	<b>8</b>
<b><i>Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета</i></b>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.04 Экономические и правовые основы производственной деятельности

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов			Уровень освоения	Осваиваемые элементы компетенций
			теоретические	практические	Сам. внеаудиторная работа		
1	2		3	4	5	6	7
<b>Раздел 1. Экономические и правовые основы производственной деятельности</b>			<b>34</b>	<b>8</b>	<b>4</b>		
<b>Тема 1.1</b>	<b>Тема / Содержание учебного материала</b>						
<b>Принципы рыночной экономики</b>	1-2	Понятие экономики и права. Цели, задачи и структура дисциплины, связь с другими дисциплинами. Основные направления социально-экономического развития России.	2			1	OK 01-OK 05, OK 07, OK 09, OK 10, OK 11
	3-4	Производство как процесс создания полезного продукта.	2			2	
	5-6	Факторы производства, их классификация.	2				
	7-10	Основные понятия рыночной экономики. Рынок, понятие и виды, инфраструктура и конъюнктура рынка, элементы рыночного механизма.	4			2	
	11-14	Спрос и предложение, рыночные цены, конкуренция	4				
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b> систематическая проработка конспектов изучение учебной и дополнительной литературы (главы, параграфы учебников) работа с интернет-ресурсами Изучение и анализ информации о состоянии рынка ресторанных услуг Российской федерации, тенденциях его развития. Источники информации Журналы «Современный ресторан» «Ресторанные ведомости», Интернет-ресурсы: <a href="http://www.Economi.gov.ru">http:// www.Economi.gov. ru</a> , <a href="http://bibliotekar.ru">http:// bibliotekar. ru</a>				2		
<b>Тема 1.2.</b>	<b>Тема / Содержание учебного материала</b>						
<b>Предприятие (организация) как субъект хозяйствования.</b>	15-16	Сущность предпринимательства, его виды.	2			1	OK 01-OK 05, OK 07, OK 09, OK 10, OK 11
	17-18	Субъекты предпринимательской деятельности.	2			1	
	19-20	Правовое положение субъектов предпринимательской деятельности	2			1	
	21-22	Виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства).	2			2	
	23-26	Организация. Цели и задачи деятельности.	4			1	
	27-30	Ресурсы предприятий. Пути ресурсосбережения в организации.	4				
	31-34	Организационно-правовые формы предприятий, установленные ГК РФ, виды и особенности, достоинства и недостатки.	4			1	

	35-38	<b>Практическая работа №1</b> Организационно-правовые формы коммерческих организаций, особенностей правового регулирования их деятельности. (Решение ситуационных задач)		4			
	39-42	<b>Практическая работа 2</b> Организационно-правовые формы некоммерческих организаций, особенностей правового регулирования их деятельности. (Решение ситуационных задач)		4			
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b> систематическая проработка конспектов изучение учебной и дополнительной литературы (главы, параграфы учебников) работа с интернет-ресурсами Изучение Гражданского кодекса Российской Федерации, Федерального закона "О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации" Составление компьютерных презентации по теме «Предпринимательство на современном этапе развития российской экономики», «Ресурсы предприятий и пути их сбережения» Источники информации 1.Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: [по сост. на 1 мая. 2016 г.]. М.: Омега-Л, 2016. – 688с. – ( кодексы Российской Федерации). 2.Российская Федерация. Законы. Федеральный закон "О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации" от 24.07.2007 N 209-ФЗ (действующая редакция, 2016г) Интернет-ресурсы: <a href="http://www.Economi.gov.ru">http:// www.Economi.gov.ru</a> , <a href="http://bibliotekar.ru">http:// bibliotekar.ru</a>				2		
<b>Раздел 2. Основы трудового права и формы оплаты труда</b>			<b>12</b>	<b>12</b>	<b>4</b>		
<b>Тема 2.1. Основные положения законодательства, регулирующие трудовые отношения</b>	<b>Тема / Содержание учебного материала</b>						
	43-44	Основные понятия трудового законодательства.	2			2	<i>OK 01-OK 05, OK 07, OK 09, OK 10, OK 11</i>
	45-46	Правовое регулирование трудовых отношений.	2				
	47-48	Трудовой договор. Защита трудовых прав работника.	2			2	
	49-52	<b>Практическая работа №3</b> Порядок заключения, расторжения, изменения условий трудового договора		4			
	53-56	<b>Практическая работа №3</b> Определение материальной ответственности работодателей и работников. Решение ситуационных задач		4			
	57-60	Политика государства в области оплаты труда	4			2	
	61-62	Техническое нормирование труда. Гарантии и компенсации при оплате труда	2			3	
	63-66	<b>Практическая работа № 4</b> Расчет заработной платы		4			
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b> систематическая проработка конспектов					4	

	изучение учебной и дополнительной литературы (главы, параграфы учебников) работа с интернет-ресурсами Изучение и анализ раздела 3 , глава 10, раздела 4, главы 15,16, раздела 5, глава 17 раздел 11, главы 37, 38, 39 Трудового кодекса РФ, решить ситуационные правовые задачи. <b>Источники информации</b> Российская Федерация. Законы. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон: [принят Гос. Думой 21 дек. 2001 г.: по состоянию на 26 апр. 2016 г.] – М.: Рид Групп, 2016. – 256 с. – (Законодательство России с комментариями к изменениям).					
67-68	<i>Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет</i>	2				
	<b>Всего:</b>	<b>46</b>	<b>20</b>	<b>8</b>		
	<b>Итого:</b>	<b>76</b>				

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация учебной дисциплины предполагает наличие учебных кабинетов социально-экономических дисциплин;

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: доска учебная; рабочее место для преподавателя;

Рабочие места по количеству обучающихся; шкафы для хранения раздаточного дидактического материала и др.

Технические средства обучения: компьютер; средства аудиовизуализации; наглядные пособия.

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

##### Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

##### 3.2.1 Основные источники

*(печатные издания):*

1. Российская Федерация. Законы. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон: [принят Гос. Думой 21 дек. 2001 г.: по состоянию на 26 апр. 2016 г.] М.: Рид Групп, 2016. – 256 с. – (Законодательство России с комментариями к изменениям).
2. Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: [по сост. на 1 мая. 2016 г.]. М.: Омега-Л, 2016. – 688с. – ( кодексы Российской Федерации).
3. Российская Федерация. Законы. Налоговый кодекс Российской Федерации: [федер. закон: принят Гос. Думой 16 июля 1998 г.: по состоянию на 1 янв. 2016 г.]. М.: ЭЛИТ, 2016- 880с. (кодексы Российской Федерации).
4. Кодекс РФ об административных правонарушениях – М.: Проспект, КноРус, 2020.
5. Закон Российской Федерации от 09.01.1996 г. № 2-ФЗ № «О защите прав потребителей» (Конституция Российской Федерации от 12.12 1993г. НОРМА ИНФРА-М Москва, 2018 г.
6. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2021-01-01. - М.: Стандартинформ, 2018.-III, 10 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. Введ. 2021 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2018.- III, 16 с.
1. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2018.- III, 12 с.
2. Жабина С.Б., Бурдюгова О.М., Колесова А.В. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студентов СПО/ С.Б. Жабина, О.М. Бурдюгова, А.В.Колесова. 3-е изд. Стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2021. – 336 с.
3. Румынина В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник для студентов сред.проф. Учеб. Заведений / В.В. Румынина. – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2020.
4. Соколова С.В. Основы экономики: учебное пособие для нач. проф. образования /С.В. Соколова. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2013г.
5. Яковлев А.И. Основы правоведения: учебник для учащихся нач. проф. учеб. Заведений/ А.И.Яковлев- М: «АКАДЕМИЯ», 2018 г.
6. Журнал «Ресторанные ведомости», приложение «Отдел продаж», М., 2018-2016 г.
7. Журнал «Современный ресторан»

##### 3.2.2 Дополнительные источники

*(печатные издания):*

3. Быстров С.А. Экономика и организация ресторанного бизнеса: учебное пособие/ С.А. Быстров. – М.: Форум, 2016. - 464с.
4. Ефимова О.П. Экономика общественного питания: учеб. пособие для вузов / О.П. Ефимова; Под ред. Н.И. Кабушкина. - 6-е изд., испр. - Мн.: Новое знание, 2019. - 348с.
5. Казанцева С.Я. Основы права: учебник для студ. Сред. Проф. заведений/ С.Я. Казанцева. – М.: Издательский центр «Академия», 2020.

6. Капустина А.Я. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учеб.пособие/ под общ. Ред. Проф. А.Я. Капустина. – М.:Гардарики, 2020.
7. Солдатенков Д.В. Ресторанный персонал: как избежать проблем. / Д.В. Солдатенков.: М.ЗАО. Издательский дом Ресторанные ведомости,2013.-192с.
8. Румынина В.В. Основы права: учебник для студ. сред. проф. образования./ В.В. Румынина – М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2007г.
9. Право: основы правовой культуры: учебник для 10 и 11 классов образовательных учреждений. Базовый и профильный уровни: в 2 частях – 4-е изд. – М. ООО «ТИД «Русское слово-РС», 2020.

**Интернет-источники:**

1. <http://www.fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
2. <http://www.garant.ru>
3. <http://www.economi.gov.ru>
4. <http://www.bibliotekar.ru>
5. <http://www.consultant.ru>

### **3.3. Организация образовательного процесса**

Реализация программы дисциплины предусматривает выполнение обучающимися заданий для практических занятий, внеаудиторной (самостоятельной) работы с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

По дисциплине предусмотрена внеаудиторная самостоятельная работа, направленная на закрепление знаний, освоение умений, формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся. Внеаудиторная (самостоятельная) работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на её выполнение. В процессе внеаудиторной (самостоятельной) работы предусматривается работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

Реализация программы дисциплины обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

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

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Текущий контроль знаний и умений можно осуществлять в форме различных видов опросов на занятиях и во время инструктажа перед практическими занятиями, контрольных работ, различных форм тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде оценки результатов выполнения практических занятий и заданий по внеаудиторной самостоятельной работе.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам результатов обучения. Завершается освоение программы в рамках промежуточной аттестации дифференцированным зачётом, включающем как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

При реализации программы дисциплины могут проводиться консультации для обучающихся. При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

### 3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско- правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Перечень <b>знаний</b> , осваиваемых в рамках дисциплины:		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- принципы рыночной экономики;</li> <li>- организационно-правовые формы организаций;</li> <li>- основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;</li> <li>- способы ресурсосбережения в организации;</li> <li>- понятие, виды предпринимательства;</li> <li>- виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации;</li> <li>- нормативно – правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения;</li> <li>- основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;</li> <li>- формы и системы оплаты труда;</li> <li>- механизм формирования заработной платы;</li> <li>- виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы</li> </ul>	<p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</i></p> <p><i>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</i></p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- устного опроса;</li> <li>- оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работ (теоретической части.)</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета</p>
Перечень <b>умений</b> , осваиваемых в рамках дисциплины:		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности;</li> <li>- ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания;</li> <li>- определять потребность в материальных, трудовых ресурсах;</li> <li>- применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</i></li> <li>- <i>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i></li> <li>- <i>Точность оценки</i></li> <li>- <i>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</i></li> <li>- <i>Рациональность действий и т.д.</i></li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;</li> <li>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы</li> <li>- оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценка выполнения практических заданий на</li> </ul>

	<i>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки</i>	<i>дифференцированном зачете/экзамене</i>
--	---	---

Государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Республики Карелия «Северный колледж»  
(ГАПОУ РК «Северный колледж»)

Утверждаю  
зам. директора  
\_\_\_\_\_ М.Н. Романова  
«18» июня 2024 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОП.05 Основы калькуляции и учёта**  
основной профессиональной образовательной программы  
среднего профессионального образования по профессии  
**43.01.09 Повар, кондитер**  
(2024 - 2028 уч.г.)

Принята на заседании  
Педагогического совета  
Протокол №10 от 18.06.2024 г

2024 г.

Рассмотрено и одобрено на заседании  
методической комиссии  
мастеров производственного обучения  
и преподавателей специальных дисциплин  
Протокол № 10 от 06.06.2024 г  
Председатель комиссии

Т.А. Юпилайнен

Согласовано  
методист

С.С. Кульгова

Разработал  
преподаватель

Л.В. Карельская

Организация-разработчик Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Республики Карелия «Северный колледж»

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОП.05 Основы калькуляции и учёта

### 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.05 Основы калькуляции и учёта, разработана на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, с учетом примерной основной образовательной программы Федерального реестра примерных образовательных программ СПО, в соответствии с утвержденным учебным планом.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу, с дисциплинами ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены, ОП. 03 Техническое оснащение и организация рабочего места.

### 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины ОП.05 Основы калькуляции и учёта обучающийся должен:

Уметь	<ul style="list-style-type: none"><li>-вести учет, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;</li><li>-составлять товарный отчет за день;</li><li>-определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;</li><li>- составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико-технологическими картами;</li><li>-рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;</li><li>-участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;</li><li>-пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;</li><li>-принимать оплату наличными деньгами;</li><li>-принимать и оформлять безналичные платежи;</li><li>-составлять отчеты по платежам.</li></ul>
Знать	<ul style="list-style-type: none"><li>-виды учета, требования, предъявляемые к учету;</li><li>-задачи бухгалтерского учета;</li><li>-предмет и метод бухгалтерского учета;</li><li>-элементы бухгалтерского учета;</li><li>-принципы и формы организации бухгалтерского учета</li><li>-особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании;</li><li>-основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе;</li><li>- формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию;</li><li>- требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов;</li><li>- права, обязанности и ответственность главного бухгалтера;</li><li>- понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства;</li><li>- понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета.</li><li>- сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления;</li><li>-правила документального оформления движения материальных ценностей;</li><li>- источники поступления продуктов и тары;</li><li>-правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров;</li><li>-методику осуществления контроля за товарными запасами;</li><li>-понятие и виды товарных потерь, методику их списания;</li><li>-методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов;</li><li>- понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц;</li><li>- порядок оформления и учета доверенностей;</li><li>- ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей;</li><li>- правила торговли;</li></ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- виды оплаты по платежам;</li> <li>- виды и правила осуществления кассовых операций;</li> <li>- правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты;</li> <li>- правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.</li> </ul>
--	---

**В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:**

Перечень общих компетенций элементы, которых формируются в рамках дисциплины

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Перечень профессиональных компетенций элементы которых формируются в рамках дисциплины

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
<b>ВД 1.</b> 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, птицы, дичи
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
<b>ВД 2.</b> 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 регламентом
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
<b>ВД 3.</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
<b>ВД 4.</b> 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
<b>ВД 5.</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента
<b>ВД 6.</b> Организация процесса приготовления и приготовление блюд карельской кухни	
ПК 6.1.	Организовывать процесс приготовления и приготовление блюд карельской кухни.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем</b>	<b>32</b>
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>30</b>
в том числе:	
<i>теоретическое обучение</i>	<b>19</b>
<i>практические занятия</i>	<b>11</b>
<b>Внеаудиторная самостоятельная работа</b>	<b>2</b>
<b>Промежуточная аттестация проводится в форме – дифференцированного зачета</b>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.05 Основы калькуляции и учёта

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов			Осваиваемые компетенции
		теоретические	практические	Сам. внеаудиторная работа	
1	2	3	4	5	7
Тема 1. Общая характеристика бухгалтерского учёта	<b>Тема / Содержание учебного материала</b>				
	1	Виды учёта. Задачи, предмет и метод бухгалтерского учёта.	1		
	2	Элементы бухгалтерского учёта	1		
	3	Принципы и формы организации бухгалтерского учёта. Классификация документов.	1		
	4	Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов.	1		
	5	Права, обязанности и ответственность главного бухгалтера. Автоматизация учёта на предприятии ресторанного бизнеса.	1		
	6	<b>Контрольная работа №1 Тестовое задание №1</b>	1		
<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b> 1. Систематическая проработка конспектов 2. Изучение учебной и дополнительной литературы 3. Работа с Интернет-ресурсами. Изучение Федерального закона "О бухгалтерском учете" (действующая редакция, 2016) Федеральный закон "О бухгалтерском учете" от 06.12.2011 N 402-ФЗ (действующая редакция, 2016) <a href="http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_122855/">http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_122855/</a>					
Тема 2. Ценообразование в общественном питании	<b>Тема / Содержание учебного материала</b>				
	7	Понятие цены, ее элементы, вид цен. Товарооборот предприятий питания, его виды и методы расчёта. <b>Тестовое задание №2</b>	1		
	8	План-меню, его назначение	1		
	9	<b>Практическое занятие №1</b> Документальное оформление плана-меню		1	
	10	Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий и мучных кондитерских и булочных изделий	1		
	11	<b>Практическое занятие №2</b> Определение процента отходов при механической обработке		1	
	12	<b>Практическое занятие №3</b> Определение массы брутто, массы нетто		1	
	13	Понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию, и полуфабрикаты собственного производства.	1		
	14	<b>Практическое занятие №4</b> Оформление калькуляционных карточек		1	
<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b>					

	1. Систематическая проработка конспектов 2. Изучение учебной и дополнительной литературы 3. Работа с Интернет-ресурсами 4. Составление глоссария				
<b>Тема 3.</b> Материальная ответственность. Инвентаризация.	<b>Тема / Содержание учебного материала</b>				
	15	Материальная ответственность, ее документальное оформление	1		ОК 1-7, 9,10,11 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.1
	16	<b>Практическое занятие №5</b> Инвентаризация товаров и тары на производстве и кладовой		1	
	17	Контроль за товарными запасами. Инвентаризация.	1		
<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b> 1. Систематическая проработка конспектов 2. Изучение учебной и дополнительной литературы. Изучение Трудового кодекса РФ (Раздел XI Материальная ответственность сторон трудового договора). 3. Работа с Интернет-ресурсами. Приказ Минфина РФ от 13.06.1995 N 49 ред. от 08.11.2010) "Об утверждении Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств" <a href="http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_7152/">http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_7152/</a>				1	
<b>Тема 4.</b> Учёт сырья, продуктов и тары в кладовых организаций питания	<b>Тема / Содержание учебного материала</b>				
	18	Организация количественного учёта продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги. Источники поступления продуктов и тары	1		ОК 1-7, 9,10,11 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.1
	19-20	<b>Практическое занятие №6</b> Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой		2	
	21	Товарные потери и порядок их списания.	1		
<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b> 1. Систематическая проработка конспектов 2. Изучение учебной и дополнительной литературы 3. Работа с Интернет-ресурсами					
<b>Тема 5.</b> Учёт продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания	<b>Тема / Содержание учебного материала</b>				
	22	Организация учёта на производстве. Состав товарооборота. Отчетность о реализации и отпуске изделий кухни.	1		ОК 1-7, 9,10,11 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.1
	23	<b>Практическое занятие №7</b> Документальное поступление сырья на производство.		1	
	24	<b>Практическое занятие №8</b> Документальное оформление и учет реализации отпуска готовой продукции (дневной заборный лист)		1	
	25	<b>Практическое занятие №9</b> Документальное оформление отчета о движении продуктов и тары на производстве <b>Тестовое задание №3</b>		1	
26	Особенности учёта сырья и готовых изделий в кондитерском	1			

		цехе.				
		<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b> 1. Систематическая проработка конспектов 2. Изучение учебной и дополнительной литературы 3. Документальное оформление отчета				
<b>Тема 6. Учёт денежных средств, расчётных и кредитных операций</b>	<b>Тема / Содержание учебного материала</b>					
	27-28	Правила торговли. Виды оплаты по платежам. Порядок расчётов с потребителями	2			
	29	<b>Практическое занятие №10</b> Документальное оформление поступления наличных денег в кассу и к выдаче. Кассовая книга.		1		
		<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b> 1. Систематическая проработка конспектов 2. Изучение учебной и дополнительной литературы. Изучение Закона РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 03.07.2016) "О защите прав потребителей, «Типовых правил эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением», Правил розничной торговли (текст по состоянию на 18.01.2016 г.) Утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года № 55. 3. Работа с Интернет-ресурсами. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 03.07.2016) "О защите прав потребителей <a href="http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/">http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/</a> "Типовые правила эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением" (утв. Минфином РФ 30.08.1993 N 104) <a href="http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_2594/">http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_2594/</a> Правила розничной торговли текст по состоянию на 18.01.2016 г.) Утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года № 55. <a href="http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila_rozничной_torgovli/">http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila_rozничной_torgovli/</a>			1	
30	<b>Промежуточная аттестация - Дифференцированный зачет</b>	1				
	<b>Всего:</b>	<b>19</b>	<b>11</b>	<b>2</b>		
	<b>Итого:</b>		<b>32</b>			

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета «Товароведение продовольственных товаров»

##### Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета

- столы, стулья для студентов на 25-30 обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- доска учебная;
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного материала;
- комплект нормативно-технологической документации;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (плакаты, планшеты, муляжи блюд.)

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

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

##### Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

###### 3.2.1 Основные источники

###### (печатные 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.- М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 336 с.
2. Потапова И.И. Калькуляция и учет : учеб. для учащихся учреждений нач. проф. образования / И.И. Потапова. -10-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2021. —176 с.

###### (электронные издания):

1. Российская Федерация. Законы. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон: [принят Гос. Думой 21 дек. 2001 г.: по состоянию на 25 апр. 2016 г.]. – М.: Рид Групп, 2016. – 256 с. – (Законодательство России с комментариями к изменениям).
2. Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: [по сост. на 1 мая 2016 г.]. – М.: Омега-Л, 2016. – 688с. – ( кодексы Российской Федерации).
3. Российская Федерация. Законы. Налоговый кодекс Российской Федерации: [федер. закон: принят Гос. Думой 16 июля 1998 г.: по состоянию на 1 янв. 2016 г.]. – М.:ЭЛИТ, 2016. – 880 с.
4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
5. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.-М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ Р 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
9. ГОСТ Р 30390-2013 "Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия"

###### 3.2.2. Дополнительные источники

###### (печатные издания):

1. Быстров С.А. Экономика и организация ресторанного бизнеса: учебное пособие/ Быстров С.А. – М.: Форум, 2016. - 464с.
2. Ефимова О.П. Экономика общественного питания: учеб. пособие для вузов / О.П. Ефимова; Под ред. Н.И. Кабушкина. - 6-е изд., испр. - Мн.: Новое знание, 2013. - 348с.
3. Перетятко Т.И. П27 Основы калькуляции и учета в общественном питании: Учебно-практическое пособие. - 6-е изд., перераб. и доп. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К0», 2013. - 232 с.

###### (электронные издания):

1. Федеральный закон "О бухгалтерском учете" от 06.12.2011 N 402-ФЗ (действующая редакция, 2016) [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_122855/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_122855/)
2. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 03.07.2016) "О защите прав потребителей»

[http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_305/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/)

3. "Типовые правила эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением" (утв. Минфином РФ 30.08.1993 N 104)

[http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_2594/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_2594/)

4. Приказ Минфина РФ от 13.06.1995 N 49 (ред. от 08.11.2010) "Об утверждении Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств" [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_7152/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_7152/)

5. Правила продажи отдельных видов товаров (текст по состоянию на 18.01.2016 г.) Утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года № 55.

[http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila\\_roznichnoj\\_torgovli/](http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila_roznichnoj_torgovli/)

6. Правила розничной торговли текст по состоянию на 18.01.2016 г.) Утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года № 55.

[http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila\\_roznichnoj\\_torgovli/](http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila_roznichnoj_torgovli/)

#### **Интернет - источники:**

1. <http://economy.gov.ru>

2. <http://www.consultant.ru>

### **3.3. Организация образовательного процесса**

Реализация программы дисциплины предусматривает выполнение обучающимися заданий для практических занятий, внеаудиторной (самостоятельной) работы с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

По дисциплине предусмотрена внеаудиторная самостоятельная работа, направленная на закрепление знаний, освоение умений, формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся. Внеаудиторная (самостоятельная) работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на её выполнение.

В процессе внеаудиторной (самостоятельной) работы предусматривается работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; подготовка сообщений; обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

Реализация программы дисциплины обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося.

Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

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

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Текущий контроль знаний и умений можно осуществлять в форме различных видов опросов на занятиях и во время инструктажа перед практическими занятиями, контрольных работ и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения практических занятий и заданий по внеаудиторной самостоятельной работе.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам результатов обучения. Завершается освоение программы в рамках промежуточной аттестации дифференцированным зачётом, включающий как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

При реализации программы дисциплины могут проводиться консультации для обучающихся. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

### 3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины:		
Виды учёта, требования, предъявляемые к учёту	<i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии.</i>	<b>Текущий контроль при проведении:</b> - письменного/устного опроса; - практических работ; - тестирования; - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работ (решение задач, работа с Интернет-ресурсами, работа с нормативными документами).
	<i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</i>	<b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета
Задачи бухгалтерского учёта	<i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии.</i>	<b>Текущий контроль при проведении:</b> - письменного/устного опроса; - практических работ; - тестирования; - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работ

		(решение задач, работа с Интернет-ресурсами, работа с нормативными документами).
	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.	<b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета
Предмет и метод бухгалтерского учета	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии.	<b>Текущий контроль при проведении:</b> - письменного/устного опроса; - практических работ; - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работ (решение задач, работа с Интернет-ресурсами, работа с нормативными документами).
	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.	<b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета
Элементы бухгалтерского учета	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии.	<b>Текущий контроль при проведении:</b> - письменного/устного опроса; - практических работ; - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работ (решение задач, работа с Интернет-ресурсами, работа с нормативными документами).
	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.	<b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета
Принципы и формы организации бухгалтерского учета	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии.	<b>Текущий контроль при проведении:</b> - письменного/устного опроса; - практических работ; - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работ (решение задач, работа с Интернет-ресурсами, работа с нормативными документами).
	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.	<b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета
Особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии.	<b>Текущий контроль при проведении:</b> - письменного/устного опроса; - практических работ; - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работ (решение задач, работа с Интернет-ресурсами, работа

		с нормативными документами).
	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.	<b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета
Основные направления совершенствования, учета и контроля отчётности на современном этапе	<i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии.</i>	<b>Текущий контроль при проведении:</b> - письменного/устного опроса; - практических работ; - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работ (решение задач, работа с Интернет-ресурсами, работа с нормативными документами).
	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.	<b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета
Формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию	<i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии.</i>	<b>Текущий контроль при проведении:</b> - письменного/устного опроса; - практических работ; - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работ (решение задач, работа с Интернет-ресурсами, работа с нормативными документами).
	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.	<b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета
Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов	<i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии.</i>	<b>Текущий контроль при проведении:</b> - письменного/устного опроса; - практических работ; - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работ (решение задач, работа с Интернет-ресурсами, работа с нормативными документами).
	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.	<b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета
Права, обязанности и ответственность главного бухгалтера	<i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии.</i>	<b>Текущий контроль при проведении:</b> - письменного/устного опроса; - практических работ; - тестирование; - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работ (решение задач, работа с Интернет-ресурсами, работа

		с нормативными документами).
	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.	<b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета
Понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции, порядок определения розничных цен на продукции собственного производства	<i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии.</i>	<b>Текущий контроль при проведении:</b> - письменного/устного опроса; - практических работ; - тестирования; - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работ (решение задач, работа с Интернет-ресурсами, работа с нормативными документами).
	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.	<b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета
Понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета;	<i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии.</i>	<b>Текущий контроль при проведении:</b> - письменного/устного опроса; - практических работ; - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работ (решение задач, работа с Интернет-ресурсами, работа с нормативными документами).
	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.	<b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета
Сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления;	<i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии.</i> Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.	<b>Текущий контроль при проведении:</b> - письменного/устного опроса; - практических работ; - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работ (решение задач, работа с Интернет-ресурсами, работа с нормативными документами). <b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета
	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.	<b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета
Правила документального оформления движения материальных ценностей	<i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии.</i>	<b>Текущий контроль при проведении:</b> - письменного/устного опроса; - практических работ; - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работ (решение задач, работа с Интернет-ресурсами, работа

		<i>с нормативными документами).</i>
	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.	<b>Промежуточная аттестация</b> <i>в форме дифференцированного зачета</i>
Источники поступления продуктов и тары	<i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии.</i>	<b>Текущий контроль при проведении:</b> <i>- письменного/устного опроса; - практических работ; - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работ (решение задач, работа с Интернет-ресурсами, работа с нормативными документами).</i>
	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.	<b>Промежуточная аттестация</b> <i>в форме дифференцированного зачета</i>
Правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров	<i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии.</i>	<b>Текущий контроль при проведении:</b> <i>- письменного/устного опроса; - практических работ; - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работ (решение задач, работа с Интернет-ресурсами, работа с нормативными документами).</i>
	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.	<b>Промежуточная аттестация</b> <i>в форме дифференцированного зачета</i>
Методику осуществления контроля за товарными запасами	<i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии.</i>	<b>Текущий контроль при проведении:</b> <i>- письменного/устного опроса; - практических работ; - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работ (решение задач, работа с Интернет-ресурсами, работа с нормативными документами).</i>
	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.	<b>Промежуточная аттестация</b> <i>в форме дифференцированного зачета</i>

Понятие и виды товарных потерь, методику их списания	<i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии.</i>	<b>Текущий контроль при проведении:</b> - письменного/устного опроса; - практических работ; - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работ (решение задач, работа с Интернет-ресурсами, работа с нормативными документами).
	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.	<b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета
Методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов	<i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии.</i>	<b>Текущий контроль при проведении:</b> - письменного/устного опроса; - практических работ; - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работ (решение задач, работа с Интернет-ресурсами, работа с нормативными документами).
	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.	<b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета
Понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц;	<i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии.</i>	<b>Текущий контроль при проведении:</b> - письменного/устного опроса; - практических работ; - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работ (решение задач, работа с Интернет-ресурсами, работа с нормативными документами).
	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.	<b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета
Порядок оформления и учета доверенностей	<i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии.</i>	<b>Текущий контроль при проведении:</b> - письменного/устного опроса; - практических работ; - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работ (решение задач, работа с Интернет-ресурсами, работа с нормативными документами).
	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.	<b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета

Ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей;	<i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии.</i>	<b>Текущий контроль при проведении:</b> - письменного/устного опроса; - практических работ; - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работ (решение задач, работа с Интернет-ресурсами, работа с нормативными документами).
	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.	<b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета
Виды оплаты по платежам	<i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии.</i>	<b>Текущий контроль при проведении:</b> - письменного/устного опроса; - практических работ; - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работ (решение задач, работа с Интернет-ресурсами, работа с нормативными документами).
	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.	<b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета
Виды и правила осуществления кассовых операций	<i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии.</i>	<b>Текущий контроль при проведении:</b> - письменного/устного опроса; - практических работ; - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работ (решение задач, работа с Интернет-ресурсами, работа с нормативными документами).
	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.	<b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета
Правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты	<i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии.</i>	<b>Текущий контроль при проведении:</b> - письменного/устного опроса; - практических работ; - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работ (решение задач, работа с Интернет-ресурсами, работа с нормативными документами).
	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.	<b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета

Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями	<i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии.</i>	<b>Текущий контроль при проведении:</b> - письменного/устного опроса; - практических работ; - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работ (решение задач, работа с Интернет-ресурсами, работа с нормативными документами).
	<i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</i>	<b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета
<b>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины:</b>		
Оформлять документы первичной отчетности и вести учёт сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве	<i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, соответствие требованиям - Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. - Точность оценки - Соответствие требованиям инструкций, регламентов - Рациональность действий и т.д.</i>	<b>Текущий контроль:</b> - защита отчетов по практическим занятиям;  - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы  - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий
	<i>- Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. - Точность оценки.</i>	<b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета
Оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания	<i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям - Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. - Точность оценки - Соответствие требованиям инструкций, регламентов - Рациональность действий и т.д.</i>	<b>Текущий контроль:</b> - защита отчетов по практическим занятиям;  - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы  - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий
	<i>- Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. - Точность оценки.</i>	<b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета
Составлять товарный отчет за день	<i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям - Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. - Точность оценки - Соответствие требованиям инструкций, регламентов - Рациональность действий и т.д.</i>	<b>Текущий контроль:</b> - защита отчетов по практическим занятиям;  - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы  - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий

	-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки.	<b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета
Определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.	<b>Текущий контроль:</b> - защита отчетов по практическим занятиям;  - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы  - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий
	-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки.	<b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета
Составлять план-меню, работать со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.	<b>Текущий контроль:</b> - защита отчетов по практическим занятиям;  - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы  - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий
	-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки.	<b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета
Рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.	<b>Текущий контроль:</b> - защита отчетов по практическим занятиям;  - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы  - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий
	-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки.	<b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета

Участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве	<p><i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</i></p> <p><i>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i></p> <p><i>-Точность оценки</i></p> <p><i>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</i></p> <p><i>-Рациональность действий и т.д.</i></p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <p><i>- защита отчетов по практическим занятиям;</i></p> <p><i>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы</i></p> <p><i>- оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий</i></p>
	<p><i>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i></p> <p><i>-Точность оценки.</i></p>	<p><b>Промежуточная аттестация</b></p> <p><i>в форме дифференцированного зачета</i></p>
Пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями	<p><i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</i></p> <p><i>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i></p> <p><i>-Точность оценки</i></p> <p><i>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</i></p> <p><i>-Рациональность действий и т.д.</i></p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <p><i>- защита отчетов по практическим занятиям;</i></p> <p><i>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы</i></p> <p><i>- оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий</i></p>
	<p><i>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i></p> <p><i>-Точность оценки.</i></p>	<p><b>Промежуточная аттестация</b></p> <p><i>в форме дифференцированного зачета</i></p>
Принимать оплату наличными деньгами	<p><i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</i></p> <p><i>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i></p> <p><i>-Точность оценки</i></p> <p><i>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</i></p> <p><i>-Рациональность действий и т.д.</i></p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <p><i>- защита отчетов по практическим занятиям;</i></p> <p><i>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы</i></p> <p><i>- оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий</i></p>
	<p><i>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i></p> <p><i>-Точность оценки.</i></p>	<p><b>Промежуточная аттестация</b></p> <p><i>в форме дифференцированного зачета</i></p>
Принимать и оформлять безналичные платежи	<p><i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</i></p> <p><i>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i></p> <p><i>-Точность оценки</i></p> <p><i>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</i></p> <p><i>-Рациональность действий и т.д.</i></p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <p><i>- защита отчетов по практическим занятиям;</i></p> <p><i>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы</i></p> <p><i>- оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе</i></p>

		<i>практических занятий</i>
	<i>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки.</i>	<b>Промежуточная аттестация</b> <i>в форме дифференцированного зачета</i>
Составлять отчеты по платежам	<i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.</i>	<b>Текущий контроль:</b> <i>- защита отчетов по практическим занятиям;  - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы  - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий</i>
	<i>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки.</i>	<b>Промежуточная аттестация</b> <i>в форме дифференцированного зачета</i>

Государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Республики Карелия «Северный колледж»  
(ГАПОУ РК «Северный колледж»)

Утверждаю  
зам. директора  
\_\_\_\_\_ М.Н. Романова  
«18» июня 2024 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОП.06 Охрана труда**  
основной профессиональной образовательной программы  
среднего профессионального образования по профессии  
**43.01.09 Повар, кондитер**  
(2024 - 2028 уч.г.)

Принята на заседании  
Педагогического совета  
Протокол №10 от 18.06.2024 г

2024 г.

Рассмотрено и одобрено на заседании  
методической комиссии  
мастеров производственного обучения  
и преподавателей специальных дисциплин  
Протокол № 10 от 06.06.2024 г  
Председатель комиссии

Т.А. Юпилайнен

Согласовано  
методист

С.С. Кульгова

Разработал  
преподаватель

Т.А. Юпилайнен

Организация - разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Республики Карелия «Северный колледж»

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ .....4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ .....6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
.....10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
.....13

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОП.06 Охрана труда

### 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.06 Охрана труда, разработана на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, с учетом примерной основной образовательной программы Федерального реестра примерных образовательных программ СПО, в соответствии с утвержденным учебным планом.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина относится к *общепрофессиональному циклу*, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу, с дисциплинами ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места, ОП.08 Безопасность жизнедеятельности

### 1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Содержание программы ОП.06 Охрана труда направлено на достижение следующей цели: приобретение обучающимися знаний в области охраны труда и безопасности персонала на предприятиях общественного питания, освоение безопасных методов организации труда и технологии производства.

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5	-выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; -использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; -участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; -проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; -вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда.	-законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; -обязанности работников в области охраны труда; -фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; -возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); -порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности; -порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной

### Перечень общих компетенций элементы, которых формируются в рамках дисциплины

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты

	антикоррупционного поведения.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем</b>	<b>36</b>
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>32</b>
в том числе:	
<i>теоретическое обучение</i>	<i>22</i>
<i>практические занятия</i>	<i>10</i>
<i>Внеаудиторная самостоятельная работа</i>	<b>4</b>
<b><i>Промежуточная аттестация проводится в форме – дифференцированного зачета</i></b>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.06 Охрана труда

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов			Осваиваемые компетенции
		теоретические	практические	Сам. внеаудиторная работа	
1	2	3	4	5	6
<b>Раздел 1. Нормативно – правовая база охраны труда</b>					
<b>Тема 1.1. Законодательство в области охраны труда</b>	<b>Тема / Содержание учебного материала</b>				
	1	Охрана труда в профессиональной деятельности. Цель, задачи дисциплины. Межпредметные связи.	1		
	2	Нормативно - правовые акты по охране труда. Основные направления государственной политики.	1		
	3	Система стандартов по технике безопасности. Положение о сертификации работ по охране труда в организациях.	1		
	4	<b>Практическое занятие №1</b> Оформление нормативно-технических документов (инструкции по охране труда). <b>Тестирование №1</b>		1	
<b>Тема 1.2. Обеспечение охраны труда</b>	<b>Тема / Содержание учебного материала</b>				
	5	Система управления охраной труда в организациях и предприятиях общественного питания. Государственный надзор и контроль	1		
	6	Административная, дисциплинарная, уголовная ответственность за нарушения требований охраны труда.	1		
	7-8	<b>Практическое занятие №2</b> Изучение нормативных и правовых актов по охране труда для работников общественного питания		2	
<b>Тема 1.3. Организация охраны труда</b>	<b>Тема / Содержание учебного материала</b>				
	9	Служба охраны труда на предприятиях общественного питания. Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда	1		
	10	Обязанности работников по соблюдению норм и правил по охране труда.	1		
	11	Виды инструктажей по охране труда	1		
	12	<b>Практическое занятие №3</b> Оформление документации по инструктажам по охране труда и технике безопасности <b>Тестирование №2</b>		1	
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b> 1. Систематическая проработка конспектов 2. Изучение учебной и дополнительной литературы 3. Заполнение таблицы «Виды инструктажей по характеру и времени проведения»				1
<b>Раздел 2. Условия труда на предприятиях общественного питания</b>					
<b>Тема 2.1. Основы понятия условия труда. Опасные и вредные производственные факторы.</b>	<b>Тема / Содержание учебного материала</b>				
	13	Факторы, влияющие на условия труда, их виды	1		
	14	Способы и средства защиты от вредных производственных факторов.	1		
	15-16	<b>Практическое занятие № 4</b> Исследование метеорологических характеристик помещений, проверка их соответствия установленным требованиям		2	

ОК 01.- ОК 07, ОК 09, ОК 10  
ПК 1.2 – ПК 1.4

<b>Тема 2.2.</b> Производственный травматизм и профессиональные заболевания	<b>Тема / Содержание учебного материала</b>				
	17	Производственный травматизм и профессиональные заболевания	1		
	18	Изучение травматизма: методы, документальное оформление отчетов. Основные мероприятия по предупреждению травматизма и профессиональных заболеваний.	1		
	19	<b>Практическое занятие №5</b> Расследование и учет несчастных случаев на производстве		1	
	20	<b>Практическое занятие №6</b> Первая помощь при несчастных случаях		1	
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b> 1. Систематическая проработка конспектов 2. Заполнение таблицы «Виды возможных травм на предприятиях общественного питания, их характеристика и меры по их предотвращению»				1
<b>Раздел 3. Электробезопасность и пожарная безопасность</b>					
<b>Тема 3.1.</b> Электробезопасность	<b>Тема / Содержание учебного материала</b>				
	21	Понятие электробезопасности, последствия поражения человека электрическим током	1		
	22	Факторы, влияющие на тяжесть электротравм. Опасные узлы и зоны машины. Требования электробезопасности.	1		
	23	Защита от поражения электрическим током. Технические способы защиты. Индивидуальные средства защиты.	1		
	24	Статическое электричество. Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности на предприятиях общественного питания.	1		
<b>Тема 3.2.</b> Пожарная безопасность	<b>Тема / Содержание учебного материала</b>				
	25	Правовая база: ФЗ «О пожарной безопасности». Противопожарный инструктаж	1		
	26	Пожарный инвентарь. Организация эвакуации людей при пожаре на предприятиях общественного питания	1		
	27-28	<b>Практическое занятие №7</b> Составление плана эвакуации людей при пожаре на предприятиях общественного питания. <b>Тестирование №3</b>		2	
<b>Тема 3.3.</b> Требования безопасности к производственным цехам	<b>Тема / Содержание учебного материала</b>				
	29	Нормативная база. Общие требования безопасности, предъявляемые к торгово-технологическому оборудованию	1		
	30	Требования безопасности при эксплуатации различных типов торгово-технологического оборудования.	1		
		<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b> 1. Систематическая проработка конспектов 2. Изучение учебной и дополнительной литературы . 3. Составление плана мероприятий по обеспечению пожарной безопасности в производственных цехах предприятий общественного питания.			
	31-32	<b>Промежуточная аттестация - Дифференцированный зачет</b>	2		
<b>Всего:</b>			<b>22</b>	<b>10</b>	<b>4</b>
<b>Итого:</b>			<b>36</b>		

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Материально-техническое обеспечение**

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета «Охрана труда»»

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- доска учебная;
- рабочее место для преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.;

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

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

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

##### **3.2.1 Основные источники**

*(печатные издания):*

4. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятия общественного питания: Учеб. для сред. проф. образования / В.П. Золин. – 13-е изд. Стер. - М: Издательский центр «Академия», 2020 г.- 320с.
5. Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: Учебник для сред. проф. образования /Ю.М. Бурашников, А.С. Максимов. – 8-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2020 г. – 320 с.
6. Арустамов Э.А. Охрана труда в торговле: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования – 2-е изд. стер.– М.: Издательский центр «Академия», 2019.– 160с.

*(электронные издания):*

8. Конституция Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://www.constitution.ru/>
9. Гражданский кодекс Российской Федерации. [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://base.garant.ru/10164072/>
10. Трудовой кодекс Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://ivo.garant.ru/#/document/12125268/paragraph/6963504:1>
11. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях [Электронный ресурс] / Режим доступа:
12. Уголовный кодекс Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://base.garant.ru/10108000/>
13. Федеральный закон от 24 июля 1998 г. № 125-ФЗ «Об обязательном социальном страховании от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваниях».
14. Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «С санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
15. Федеральный закон от 21 декабря 1994 г. №69-ФЗ «О пожарной безопасности»
16. Федеральный закон от 31 июля 2008 г. № 123-ФЗ «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности».
17. Постановление Правительства Российской Федерации «Об утверждении Положения о расследовании и учете профессиональных заболеваний», № 967 от 15.12.2000.
18. Постановление Министерства труда и социального развития РФ «Об утверждении правил обеспечения работников специальной одеждой, специальной обувью и другими средствами индивидуальной защиты» от 18.12.1998 г.
19. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования
20. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. СП 2.3.6.1079-01 от 06.11.2001г (в ред. 31.03.2011г.)

##### **1.2.2 Дополнительные источники**

*(печатные издания):*

1. Фатыхов Д.Ф., Белехов А.Н. – «Охрана труда в торговле, общественном питании, пищевых производствах в малом бизнесе и быту» - Учебное пособие для нач. и сред. проф. образования – 4-ое изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2019 г. – 224с.

2. Охрана труда в торговле. Практикум. Учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования – 2-е изд.стер.– М.: Издательский центр «Академия», 2019.– 160с.

### **Интернет - источники:**

1. Иванов А.А. Открытый урок «Электробезопасность на предприятии общественного питания». 2016. [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://festival.allbest.ru/articles/55682>, свободный
2. Информационный портал «Охрана труда в России [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.ohranatruda.ru>
3. Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии Росстандарт [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.gost.ru>

### **3.3. Организация образовательного процесса**

Реализация программы дисциплины предусматривает выполнение обучающимися заданий для практических занятий, внеаудиторной (самостоятельной) работы с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

По дисциплине предусмотрена внеаудиторная самостоятельная работа, направленная на закрепление знаний, освоение умений, формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся. Внеаудиторная (самостоятельная) работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на её выполнение. В процессе внеаудиторной (самостоятельной) работы предусматривается работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений; обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

Реализация программы дисциплины обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося.

Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

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

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Текущий контроль знаний и умений можно осуществлять в форме различных видов опросов на занятиях и во время инструктажа перед практическими занятиями, контрольных работ, различных форм тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения практических занятий и заданий по внеаудиторной самостоятельной работе.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам результатов обучения. Завершается освоение программы в рамках промежуточной аттестации дифференцированным зачётом, включающий как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

При реализации программы дисциплины могут проводиться консультации для обучающихся. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

### 3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

## 6. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины:		
-законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, адекватность применения профессиональной терминологии.	<b>Текущий контроль при проведении:</b> письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работ (рефератов) <b>Промежуточная аттестация:</b> в форме дифференцированного зачета
-обязанности работников в области охраны труда;	Полнота ответов, точность формулировок; не менее 70% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, адекватность применения профессиональной терминологии.	<b>Текущий контроль при проведении:</b> письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работ (рефератов) <b>Промежуточная аттестация:</b> в форме дифференцированного зачета
-фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;	Полнота ответов, точность формулировок; Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии.	<b>Текущий контроль при проведении:</b> письменного/устного опроса; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работ (рефератов) <b>Промежуточная аттестация:</b> в форме дифференцированного зачета
-возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);	- Полнота ответов, точность формулировок; Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии.	<b>Текущий контроль при проведении:</b> письменного/устного опроса; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работ <b>Промежуточная аттестация:</b> в форме дифференцированного зачета

-порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности;	- Полнота ответов, точность формулировок; не менее 70% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, адекватность применения профессиональной терминологии.	<b>Текущий контроль при проведении:</b> письменного/устного опроса; - тестирование; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работ <b>Промежуточная аттестация:</b> в форме дифференцированного зачета
-порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.	- Полнота ответов, точность формулировок; не менее 70% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, адекватность применения профессиональной терминологии.	<b>Текущий контроль при проведении:</b> письменного/устного опроса; - тестирование; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работ <b>Промежуточная аттестация:</b> в форме дифференцированного зачета
<b>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины:</b>		
- Выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлым, настоящим или планируемыми видами профессиональной деятельности;	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, соответствие требованиям; -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.	<b>Текущий контроль:</b> - защита отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий  <b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета
- Использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.	<b>Текущий контроль:</b> - защита отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий <b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета
- Участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т.ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.	<b>Текущий контроль:</b> - защита отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий <b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета
- Проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, соответствие требованиям; -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.	<b>Текущий контроль:</b> - защита отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий <b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета

<p>- Вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, соответствие требованиям;          -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.          -Точность оценки          -Соответствие требованиям инструкций, регламентов          -Рациональность действий и т.д.</p>	<p><b>Текущий контроль:</b>          - защита отчетов по практическим занятиям;          - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы          - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий  <b>Промежуточная аттестация</b>          в форме дифференцированного зачета</p>
--	--	--

Государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Республики Карелия «Северный колледж»  
(ГАПОУ РК «Северный колледж»)

Утверждаю  
зам. директора  
\_\_\_\_\_ М.Н. Романова  
«18» июня 2024 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОП.07 Иностраный язык в профессиональной деятельности**  
основной профессиональной образовательной программы  
среднего профессионального образования по профессии  
**43.01.09 Повар, кондитер**  
(2024 - 2028 уч.г.)

Принята на заседании  
Педагогического совета  
Протокол №10 от 18.06.2024 г

2024 год

Рассмотрено и одобрено на заседании  
методической комиссии преподавателей  
общеобразовательных учебных дисциплин  
Протокол № 10 от 06.06.2024 г  
Председатель комиссии

Н.Н. Вахрамеева

Согласовано  
методист

С.С. Кульгова

Разработали  
преподаватели

А.О. Бойцова

Организация - разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Республики Карелия «Северный колледж» (ГАПОУ РК «Северный колледж»).

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОП.07 Иностраный язык в профессиональной деятельности

### 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.07 Иностраный язык в профессиональной деятельности, разработана на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, с учетом примерной основной образовательной программы Федерального реестра примерных образовательных программ СПО, в соответствии с утвержденным учебным планом.

### 1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

дисциплина входит в общепрофессиональный учебный цикл, имеет межпредметные связи со всеми профессиональными модулями в области профессиональной терминологии на иностранном языке.

### 1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5	<p><i>Общие умения</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;</li> <li>-владеть техникой перевода (со словарем) профессионально-ориентированных текстов;</li> <li>-самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а также лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения;</li> </ul> <p><i>Диалогическая речь</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему;</li> <li>-осуществлять запрос и обобщение информации;</li> <li>-обращаться за разъяснениями;</li> <li>-выражать свое отношение (согласие, несогласие, оценку) к высказыванию собеседника, свое мнение по обсуждаемой теме;</li> <li>-вступать в общение (порождение инициативных реплик для начала разговора, при переходе к новым темам);</li> <li>-поддерживать общение или переходить к новой теме (порождение реактивных реплик – ответы на вопросы собеседника, а также комментарии, замечания, выражение отношения);</li> <li>-завершать общение;</li> </ul> <p><i>Монологическая речь</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-делать сообщения, содержащие наиболее важную информацию по теме, проблеме;</li> <li>-кратко передавать содержание полученной информации;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-профессиональную терминологию сферы индустрии питания, социально-культурные и ситуационно обусловленные правила общения на иностранном языке;</li> <li>-лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности;</li> <li>-простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения;</li> <li>-предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них;</li> <li>-безличные предложения;</li> <li>-сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами and, but;</li> <li>-имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения.</li> <li>-артикль: определенный, неопределенный, нулевой. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. - Употребление существительных без артикля. имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения.</li> <li>-наречия в сравнительной и превосходной степенях. Неопределенные наречия, производные от some, any, every. Количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little.</li> <li>-глагол, понятие глагола-связки. Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite, Present, Past, Future Continuous/Progressive, Present ,Past, Future Perfect;</li> </ul>

	<p>-в содержательном плане совершенствовать смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность и уместность.</p> <p><i>Письменная речь</i></p> <p>-небольшой рассказ (эссе); заполнение анкет, бланков; -написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом.</p> <p><i>Аудирование</i></p> <p>понимать:</p> <p>-основное содержание текстов монологического и диалогического характера в рамках изучаемых тем; -высказывания собеседника в наиболее распространенных стандартных ситуациях повседневного общения. -отделять главную информацию от второстепенной; -выявлять наиболее значимые факты; -определять свое отношение к ним, извлекать из аудиоматериалов необходимую или интересующую информацию.</p> <p><i>Чтение</i></p> <p>-извлекать необходимую, интересующую информацию; отделять главную информацию от второстепенной; -использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.</p>	
ОК 01	<ul style="list-style-type: none"> <li>– распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.</li> <li>– анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.</li> <li>– правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.</li> <li>– составить план действия.</li> <li>– определять необходимые ресурсы.</li> <li>– владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</li> <li>– реализовать составленный план.</li> <li>– оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.</li> <li>– основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</li> <li>– алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.</li> <li>– методы работы в профессиональной и смежных сферах.</li> <li>– структура плана для решения задач.</li> <li>– порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</li> </ul>
ОК 02	<ul style="list-style-type: none"> <li>– определять задачи поиска информации</li> <li>– определять необходимые источники информации</li> <li>– планировать процесс поиска</li> <li>– структурировать получаемую информацию</li> <li>– выделять наиболее значимое в перечне информации</li> <li>– оценивать практическую значимость результатов поиска</li> </ul>	<p>номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>приемы структурирования информации</p> <p>формат оформления результатов поиска информации</p>

	– оформлять результаты поиска	
ОК 03	– определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности – выстраивать траектории профессионального и личностного развития	– содержание актуальной нормативно-правовой документации – современная научная и профессиональная терминология – возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	– организовывать работу коллектива и команды – взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	– психология коллектива – психология личности – основы проектной деятельности
ОК 05	– излагать свои мысли на государственном языке – оформлять документы	– особенности социального и культурного контекста – правила оформления документов.
ОК 06	– описывать значимость своей профессии – презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии	– сущность гражданско-патриотической позиции – общечеловеческие ценности – правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07	– соблюдать нормы экологической безопасности – определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	– правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности – основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности – пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09		
ОК 10		

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем</b>	<b>115</b>
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>107</b>
в том числе:	
<i>теоретическое обучение</i>	<i>71</i>
<i>практические занятия</i>	<i>36</i>
<i>Внеаудиторная самостоятельная работа</i>	<b>8</b>
<b><i>Промежуточная аттестация проводится в форме – дифференцированного зачета</i></b>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов			Уровень освоения	Осваиваемые элементы компетенций
			теоретическое	практические	Сам. внеаудиторная работа		
1	2		3	4	5	6	7
<b>Раздел 1. Основной модуль</b>							
<b>Тема 1. Продукты питания и способы кулинарной обработки</b>	<b>Тема / Содержание учебного материала</b>		<b>14</b>	<b>4</b>	<b>1</b>		<i>ОК 1-7 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</i>
	1-2	Морепродукты, мясо, овощи, птица	2			1	
	3-4	Способы кулинарной обработки	2			1	
	5-6	<b>Практическая работа №1</b> Работа с текстом «At the Oriental Market»		2			
	7-8	<b>Практическая работа №2</b> Составление диалогов		2			
	9-10	Грамматический материал: Местоимения (личные, притяжательные, возвратные). Объектный падеж. Неопределенные местоимения, производные от some, any, no, every.	2			2	
	11-12	Грамматический материал: простые нераспространенные предложения с глагольным, составным именным и составным глагольным сказуемым (с инфинитивом); простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения;	2			2	
	13-16	Грамматический материал: предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; безличные предложения;	4			2	
	17-18	Грамматический материал: понятие глагола-связки.	2			2	
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b> освоение лексического материала по теме чтение, перевод текста “At the Supermarket” выполнение грамматических упражнений					1	
<b>Тема 2. Типы предприятий общественного питания и работа персонала</b>	<b>Тема / Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>	<b>4</b>	<b>1</b>		<i>ОК 1-7 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</i>
	19-20	Типы предприятий общественного питания, персонал	2			1	
	21-22	<b>Практическая работа №3</b> Работа с текстом «Eating out in Moscow»		2			
	23-24	<b>Практическая работа №4</b> Текст At the College Canteen		2			
	25-26	Грамматический материал по теме «Имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения».	2			2	
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b> чтение, перевод текста “At the pub” выполнение грамматических упражнений					1	
<b>Тема 3. Составление меню.</b>	<b>Тема / Содержание учебного материала</b>		<b>6</b>	<b>6</b>	<b>1</b>		<i>ОК 1-7 ПК 1.1-1.5</i>
	27-30	Освоение лексического материала по темам: «Названия блюд», «Виды меню и	4			1	

Названия блюд		структура меню»					ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	31-32	<b>Практическая работа №5</b> Составление меню		2			
	33-34	Грамматический материал по теме: Артикль: определенный, неопределенный, нулевой.	2			2	
	35-36	<b>Практическая работа №6</b> Работа с текстом «Choosing the Right Wine»		2			
	37-38	<b>Практическая работа №7</b> Лексические упражнения по теме: «Названия блюд»		2			
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b> Составить меню ресторана, кафе.					1	
Тема 4. Кухня. Производственные помещения и оборудование	<b>Тема / Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>	<b>4</b>	<b>1</b>		ОК 1-7 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	39-40	«Кухонное оборудование. Производственные помещения»	2			2	
	41-42	<b>Практическая работа №8</b> Работа с текстом Food safety		2			
	43-44	<b>Практическая работа №9</b> Выполнение упражнений		2			
	45-46	Грамматический материал Имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях	2			2	
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b> выполнение грамматических упражнений					1	
Тема 5. Кухонная, сервировочная и барная посуда	<b>Тема / Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>	<b>4</b>	<b>1</b>		ОК 1-7 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	47-48	Кухонная, сервировочная и барная посуда	2			1	
	49-50	Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite.	2			2	
	51-54	<b>Практическая работа №10</b> Выполнение грамматических упражнений		4			
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b> выполнение грамматических упражнений					1	
Тема 6. Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд	<b>Тема / Содержание учебного материала</b>		<b>8</b>	<b>6</b>	<b>1</b>		ОК 1-7 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	55-56	Блюда русской и английской кухни	2			2	
	57-58	<b>Практическая работа №11</b> Работа с текстом «How Do the Americans Eat»		2			
	59-60	<b>Практическая работа №12</b> Работа с текстом «What Do the English Eat»		2			
	61-62	<b>Практическая работа №13</b> Лексические упражнения		2			
	63-66	Грамматический материал по теме: Совершенные времена глагола: Present, Past, Future Perfect.	4			2	
	67-68	<b>Контрольная работа</b>	2			2	
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b> Подготовить презентации по национальным кухням чтение, перевод текста “British cuisine”					1	
Тема 7. Обслуживание посетителей в ресторане	<b>Тема / Содержание учебного материала</b>		<b>12</b>	<b>2</b>	<b>1</b>		ОК 1-7 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	69-70	Обслуживание посетителей.	2			1	
	71-72	Резервирование столика по телефону	2			1	
	73-74	Грамматический материал по теме: Количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little.	2			2	
	75-76	Подача основного блюда	2			1	
	77-78	Подача десерта	2			1	

	79-80	Подача напитков	2			1	
	81-82	<b>Практическая работа №14</b> Выполнение лексических упражнений		2			
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b> Составить и выучить диалоги по теме «В ресторане»				1		
<b>Тема 8. Система закупок и хранения продуктов</b>	<b>Тема / Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>	<b>2</b>			<i>ОК 1-7 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</i>
	83-84	Система закупок и хранения продуктов	2				
	85-86	Времена группы Continuous: Present, Past, Future	2				
	87-88	<b>Практическая работа №15</b> Выполнение грамматических упражнений		2			
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b> освоение лексического материала по теме выполнение грамматических упражнений						
<b>Тема 9. Организация работы официанта и бармена</b>	<b>Тема / Содержание учебного материала</b>		<b>15</b>	<b>4</b>	<b>1</b>		<i>ОК 1-7 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</i>
	89-90	Организация работы официанта и бармена	2				
	91-92	Сервировка стола	2				
	93-94	Полировка посуды	2				
	95-96	<b>Практическая работа №16</b> Выполнение лексических упражнений		2			
	97-98	Передача заказов на кухню	2				
	99-100	Уборка со стола	2				
	101-102	Выставление счета	2				
	103-104	<b>Практическая работа №17</b> Выполнение лексических упражнений		2			
	105	Грамматический материал: Неопределенные наречия, производные от some, any, every.	1				
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b> освоение лексического материала по темам чтение, перевод текста “Duties of restaurant staff” выполнение грамматических упражнений. Подготовиться к дифференцированному зачету				1		
	106-107	Промежуточная аттестация в форме <b>дифференцированного зачета</b>	2				
			<b>Всего:</b>	<b>71</b>	<b>36</b>	<b>8</b>	
			<b>Итого:</b>	<b>115</b>			

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета «Иностранный язык»»

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- доска учебная;
- рабочее место для преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- комплект учебно-наглядных пособий;

#### Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- компьютеры, принтер, программное обеспечение общего и профессионального назначения, комплект учебно-методической документации;
- автоматизированное рабочее место преподавателя;
- автоматизированные рабочие места студентов;
- методические пособия.

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы:

#### Основные источники:

1. Безкоровая Г.Т., Соколова Н.И. и др. Учебник английского языка для учреждений СПО. – Академия, 2020.
2. Щербакова Н.И., Звенигородская Н.С. Английский язык для специалистов сферы общественного питания. – Академия, 2020
3. Черниховская Н.О. Готовые диалоги на английском для туризма и жизни за границей. – Эксмо, 2020
4. Renee Tallala. English for Restaurant Workers. Express Publishing, 2021

#### Программное обеспечение и Интернет-ресурсы

1. [www.lingvo-online.ru](http://www.lingvo-online.ru) (более 30 англо-русских, русско-английских и толковых словарей общей и отраслевой лексики).
2. [www.macmillandictionary.com/dictionary/british/enjoy](http://www.macmillandictionary.com/dictionary/british/enjoy) (Macmillan Dictionary с возможностью прослушать произношение слов).
3. [www.britannica.com](http://www.britannica.com) (энциклопедия «Британника»).
4. [www.ldoceonline.com](http://www.ldoceonline.com) (Longman Dictionary of Contemporary English).

### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Формы и методы оценки</i>
<b>Знать:</b> профессиональную терминологию сферы индустрии питания, социально-культурные и ситуационно обусловленные правила общения на иностранном языке; лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности; простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения; предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; безличные предложения; сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами and, but; имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также	<i>Адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке</i> <i>Владение лексическим и грамматическим минимумом</i> <i>Правильное построение простых предложений, диалогов в утвердительной и вопросительной форме</i>	<b>Текущий контроль при проведении:</b> <i>-письменного/устного опроса;</i>  <i>-тестирования;</i> <i>- диктантов;</i>  <i>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (эссе, сообщений, диалогов, тематических презентаций и т.д.)</i>  <b>Промежуточная аттестация</b> <i>в форме дифференцированного зачета/ экзамена в виде:</i> <i>-письменных/ устных ответов, выполнении заданий в виде деловой игры (диалоги, составление описаний блюд</i>

<p>исключения.  артикли: определенный, неопределенный, нулевой. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля.  имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения.  наречия в сравнительной и превосходной степенях. Неопределенные наречия, производные от some, any, every.  глагол, понятие глагола-связки. Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite, Present, Past, Future Continuous/Progressive, Present , Past, Future Perfect.</p>		<p>для меню, монологическая речь при презентации блюд и т.д.)</p>
<p><i>Общие умения</i>  использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;  владеть техникой перевода (со словарем) профессионально-ориентированных текстов;  самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а также лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения;</p> <p><i>Диалогическая речь</i>  участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему;  осуществлять запрос и обобщение информации;  обращаться за разъяснениями;  выражать свое отношение (согласие, несогласие, оценку)  к высказыванию собеседника, свое мнение по обсуждаемой теме;  вступать в общение (порождение инициативных реплик для начала разговора, при переходе к новым темам);  поддерживать общение или переходить к новой теме (порождение реактивных реплик – ответы на вопросы собеседника, а также комментарии, замечания, выражение отношения);  завершать общение;</p> <p><i>Монологическая речь</i>  делать сообщения, содержащие наиболее важную информацию по теме, проблеме;  кратко передавать содержание полученной информации;  в содержательном плане совершенствовать смысловую</p>	<p><i>Адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке, лексического и грамматического минимума при ведении диалогов, составлении небольших эссе на профессиональные темы, описаний блюд</i>  <i>Правильное построение простых предложений при использовании письменной и устной речи, ведении диалогов (в утвердительной и вопросительной форме)</i></p> <p><i>Логичное построение диалогического общения в соответствии с коммуникативной задачей; демонстрация умения речевого взаимодействия с партнёром: способность начать, поддержать и закончить разговор.</i>  <i>-Соответствие лексических единиц и грамматических структур поставленной коммуникативной задаче.</i>  <i>-Незначительное количество ошибок или их практическое отсутствие. Понятная речь: практически все звуки произносятся правильно, соблюдается правильная интонация.</i>  <i>-Объём высказывания не менее 5-6 реплик с каждой стороны.</i></p> <p><i>Логичное построение монологического высказывания в соответствии с коммуникативной задачей, сформулированной в задании.</i>  <i>Уместное использование</i></p>	

<p>завершенность, логичность, целостность, выразительность и уместность.</p> <p><i>Письменная речь</i>  небольшой рассказ (эссе);  заполнение анкет, бланков;  написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом.</p> <p><i>Аудирование</i>  понимать:  основное содержание текстов монологического и диалогического характера в рамках изучаемых тем;  высказывания собеседника в наиболее распространенных стандартных ситуациях повседневного общения.  отделять главную информацию от второстепенной;  выявлять наиболее значимые факты;  определять свое отношение к ним, извлекать из аудиоматериалов необходимую или интересующую информацию.</p> <p><i>Чтение</i>  извлекать необходимую, интересующую информацию;  отделять главную информацию от второстепенной;  использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.</p>	<p><i>лексических единиц и грамматических структур.</i>  -Незначительное количество ошибок или их практическое отсутствие. <i>Понятная речь: практически все звуки произносятся правильно, соблюдается правильная интонация.</i>  <i>Объём высказывания не менее 7-8 фраз</i></p> <p><i>Сформированность умений:</i>  <i>отделять главную информацию от второстепенной; выявлять наиболее значимые факты; определять своё отношение к ним, извлекать из аудиотекста необходимую/интересующую информацию.</i></p> <p><i>-Умение извлекать основную, полную и необходимую информацию из текста.</i></p> <p><i>- Умение читать и понимать тексты профессиональной направленности</i>  <i>-Умение понять логические связи слов в предложении, причинно-следственные связи предложений, понимать значение слов (из контекста, по словообразовательным элементам и т.п.)</i>  <i>- Умение выявлять логические связи между частями текста.</i>  <i>- Умение отличать ложную информацию от той, которой нет в тексте.</i></p>	
---	---	--

Государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Республики Карелия «Северный колледж»  
(ГАПОУ РК «Северный колледж»)

Утверждаю  
зам. директора  
\_\_\_\_\_ М.Н. Романова  
«18» июня 2024 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОП.08 Безопасность жизнедеятельности**  
основной профессиональной образовательной программы  
среднего профессионального образования по профессии  
**43.01.09 Повар, кондитер**  
(2024 - 2028 уч.г.)

Принята на заседании  
Педагогического совета  
Протокол №10 от 18.06.2024 г

Рассмотрено и одобрено на заседании  
методической комиссии преподавателей  
общеобразовательных учебных дисциплин  
Протокол № 10 от 06.06.2024 г  
Председатель комиссии

Н.Н. Вахрамеева

Согласовано  
методист

С.С. Кульгова

Разработал  
преподаватель

Д.В. Соккоев

Организация - разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Республики Карелия «Северный колледж»

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОП.08 Безопасность жизнедеятельности

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.08 Безопасность жизнедеятельности, разработана на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в соответствии с утвержденным учебным планом.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина относится к *общепрофессиональному циклу*, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям и учебным дисциплинам, входящим в образовательную программу.

### 1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Основная цель - формирование у обучающихся системных знаний в области безопасности жизнедеятельности; приобретение практических навыков по защите от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций, применение на практике полученных знаний и умений.

Код ПК,ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5	<ul style="list-style-type: none"><li>- организовать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;</li><li>- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;</li><li>- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;</li><li>- применять первичные средства пожаротушения;</li><li>- ориентироваться в перечне военно-учётных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;</li><li>- применять профессиональные знания в ходе выполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;</li><li>- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;</li><li>- оказывать первую помощь пострадавшим</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьёзной угрозе национальной безопасности России;</li><li>- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;</li><li>- основы военной службы и обороны государства;</li><li>- задачи и основные мероприятия гражданской обороны; способы защиты населения от оружия массового поражения;</li><li>- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;</li><li>- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на неё в добровольном порядке;</li><li>- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учётные специальности, родственные специальностям СПО;</li><li>- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;</li></ul>

		- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.
ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	описывать значимость своей профессии	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии.
ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	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 средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	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.	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.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем</b>	<b>36</b>
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>32</b>
в том числе:	
<i>теоретическое обучение</i>	<i>18</i>
<i>практические занятия</i>	<i>14</i>
<i>Внеаудиторная самостоятельная работа</i>	<b>4</b>
<b><i>Промежуточная аттестация проводится в форме – дифференцированного зачета</i></b>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.08 Безопасность жизнедеятельности

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, Внеаудиторную самостоятельную работу обучающихся		Объем часов			Уровень освоения	Осваиваемые элементы компетенций
			теоретические	практические	Сам. внеаудиторная работа		
1	2		3	4	5	6	7
<b>Раздел 1. Обеспечение безопасности жизнедеятельности</b>			<b>4</b>	<b>0</b>	<b>1</b>		
<b>Тема 1.1 Безопасность жизнедеятельности в чрезвычайных ситуациях мирного и военного времени</b>	<i>Тема урока/Содержание учебного материала</i>						<i>ОК 6,7,8 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</i>
	1-2	Основные цели и задачи учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности»	2			1	
	3-4	Понятия и общая классификация чрезвычайных ситуаций (ЧС).	2			2	
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b> Выполнение домашних заданий по теме 1.3. Назначение и задачи гражданской обороны. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы				1		
<b>Раздел 2. Организационные основы по защите населения от чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени</b>			<b>4</b>	<b>0</b>	<b>1</b>		
<b>Тема 2.1. Организационные основы по защите населения от чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени</b>	<i>Тема урока/Содержание учебного материала</i>						<i>ОК 6,7,8</i>
	5-6	Основные задачи МЧС России	2			2	
	7-8	Гражданская оборона, ее структура и задачи	2			2	
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся</b> Подготовка реферата по теме: Сформулируйте, какие, по вашему мнению, основные мероприятия будут способствовать повышению устойчивости функционирования объекта экономики по профилю образовательного учреждения? Выполнение домашних заданий по теме 2.1: Основные задачи МЧС России в области гражданской обороны, защиты населения и территорий от чрезвычайных ситуаций.				1		
<b>Раздел 3. Основы военной службы.</b>			<b>4</b>	<b>6</b>	<b>1</b>		
<b>Тема 3.1. Основы обороны государства</b>	<i>Тема урока/Содержание учебного материала</i>						<i>ОК 6,7,8</i>
	9-10	Обеспечение национальной безопасности Российской Федерации.	2			2	
	11-12	Структура Вооруженных Сил РФ	2			2	
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся</b> Подготовка реферата по теме Военная доктрина Российской Федерации. Обеспечение военной безопасности Российской Федерации, военная организация государства, руководство военной организацией государства. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленными преподавателем).				1		
<b>Тема 3.2 Вооруженные силы Российской Федерации –</b>	<i>Тема урока/Содержание учебного материала</i>						<i>ОК 6,7,8</i>
	13-14	<b>Практическая работа № 1</b> Виды Вооруженных Сил, рода войск и их предназначение.		2			
	15-16	<b>Практическая работа № 2</b> Разборка – сборка макета АКМ		2			

защитники нашего Отечества	17-18	<b>Практическая работа № 3</b> Стрельба из пневматической винтовки		2			
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся</b> Работа с нормативной и справочной литературой по теме: Воинский учет. Организация медицинского освидетельствования и медицинского обследования граждан при постановке их на воинский учет и при призыве на воинскую службу. Обязательная и добровольная подготовка граждан к военной службе. Выявление правовой основы и главных направлений обеспечения национальной безопасности России Подготовка реферата по теме «Состав и вооружение Военно-Морского Флота Российской Федерации. Боевые традиции и символы воинской службы».						
<b>Раздел 4. Применение медицинских знаний при ликвидации чрезвычайных ситуаций.</b>			<b>6</b>	<b>8</b>	<b>1</b>		
Тема 4.1 Оказание первой медицинской помощи пострадавшим в чрезвычайных ситуациях	<b>Тема урока/Содержание учебного материала</b>						
	19-20	Понятие травм и их виды.	2			3	ОК 6,7,8 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	21-22	Комплекс СЛР	2			3	
	23-24	<b>Практическая работа № 4</b> Комплекс СЛР		2			
	25-26	<b>Практическая работа № 5</b> Доврачебная помощь при травмах ОДА		2			
	27-28	<b>Практическая работа № 6</b> Способы остановки кровотечения		2			
	29-30	<b>Практическая работа № 7</b> Доврачебная помощь при ожогах и обморожениях		2			
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b> Выполнение домашних заданий по теме: «Первичные реанимационные меры для спасения пострадавших». Подготовить реферат по теме: Алгоритм оказания первой медицинской помощи при кровотечениях, травмах, ожогах, отморожениях, отравлениях					1	
31-32	<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	2					
<b>Всего:</b>			<b>18</b>	<b>14</b>	<b>4</b>		
<b>Итого:</b>			<b>36</b>				

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Материально-техническое обеспечение**

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Безопасность жизнедеятельности»

Оборудование учебного кабинета:

- интерактивная доска с мультимедийным сопровождением;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий «Защита населения от ОМП»;
- образцы средств индивидуальной защиты органов дыхания, кожи и медицинские средства;
- комплект учебно-наглядных пособий.

**Технические средства обучения:** - компьютеры, принтер, сканер, модем (спутниковая система), проектор, плоттер, программное обеспечение общего и профессионального назначения, комплект учебно-методической документации;

- автоматизированное рабочее место преподавателя;
- автоматизированные рабочие места учащихся;
- методические пособия.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

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

**Основные источники:**

1. Арустамов Э.А., Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А., Гуськов Г.В. Безопасность жизнедеятельности: учеб. для студ. сред. проф.учеб. заведений. -8-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2020.
2. Семехин Ю.Г. Управление безопасностью жизнедеятельностью: учеб. пособие. – Ростов н/Д: Феникс, 2021.

**Интернет-ресурсы:**

1. [http\\www.morehod.ru](http://www.morehod.ru)
2. [http\\www.mariners.narod.ru](http://www.mariners.narod.ru)
3. [http\\www.marinesft.narod.ru](http://www.marinesft.narod.ru)
4. [http\\www.netharbour.ru](http://www.netharbour.ru)
5. [http\\www.moryak.biz.ru](http://www.moryak.biz.ru)
6. [http\\www.marinesft.narod.ru](http://www.marinesft.narod.ru)
7. [http\\www.randewy.ru](http://www.randewy.ru)

#### **3.3. Организация образовательного процесса**

Реализация программы дисциплины предусматривает выполнение обучающимися заданий для практических занятий, внеаудиторной (самостоятельной) работы с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

По дисциплине предусмотрена внеаудиторная самостоятельная работа, направленная на закрепление знаний, освоение умений, формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся. Внеаудиторная (самостоятельная) работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на её выполнение. В процессе внеаудиторной (самостоятельной) работы предусматривается работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; подготовка сообщений; обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

Реализация программы дисциплины обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося.

Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

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

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Текущий контроль знаний и умений можно осуществлять в форме различных видов опросов на занятиях и во время инструктажа перед практическими занятиями, контрольных работ, различных форм тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения практических занятий и заданий по внеаудиторной самостоятельной работе.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам результатов обучения. Завершается освоение программы в рамках промежуточной аттестации дифференцированным зачётом, включающий как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

При реализации программы дисциплины могут проводиться консультации для обучающихся. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

#### **3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Перечень <b>знаний</b> , осваиваемых в рамках дисциплины:		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;</li> <li>- основы военной службы и обороны государства;</li> <li>- задачи и основные мероприятия гражданской обороны;</li> <li>- способы защиты населения от оружия массового поражения;</li> <li>- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;</li> <li>- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;</li> <li>- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные профессиям НПО;</li> <li>- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;</li> <li>- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.</li> </ul>	<p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</i></p> <p><i>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии.</i></p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- устного опроса;</li> <li>- тестирования;</li> <li>- оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работ (рефератов, сообщений, кроссвордов, эссе, схем)</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> в форме дифференцированного зачета</p>
Перечень <b>умений</b> , осваиваемых в рамках дисциплины:		

<ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;</li> <li>- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;</li> <li>- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;</li> <li>- применять первичные средства пожаротушения;</li> <li>- ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной профессии;</li> <li>- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией;</li> <li>- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;</li> <li>- оказывать доврачебную помощь пострадавшим;</li> </ul>	<p><i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, соответствие требованиям;</i></p> <p><i>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i></p> <p><i>-Точность оценки</i></p> <p><i>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</i></p> <p><i>-Рациональность действий и т.д.</i></p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защита отчетов по практическим занятиям;</li> <li>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы</li> <li>- оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета</p>
--	---	--

### ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

(проведение пятидневных учебных сборов)

Наименование тем	Содержание занятий	Количество часов
1. Введение	Инструктаж по правилам поведения, технике безопасности и порядке прохождения сборов	1
2. Размещение и быт военнослужащих, основы безопасности военной службы	2.1 Организация обеспечения безопасности в условиях повседневной деятельности, распорядок дня	2
3. Организация внутренней службы	3.1. Назначение и состав суточного наряда, обязанности дневального	1
	3.2. Подготовка суточного наряда, несение внутренней службы	1
4. Организация караульной службы	4.1. Организация караульной службы, обязанности часового	1
	4.2. Несение караульной службы	1
5. Строевая подготовка	5.1. Одиночная строевая подготовка, строевые приемы без оружия	1

	5.2. Передвижение строем	3
6. Огневая подготовка	6.1. Техника безопасности при стрельбе, правила ведения огня из автомата	1
	6.2. Разборка-сборка, чистка, смазка, хранение автомата, работа частей и механизмов	4
	6.3. Практическая стрельба	4
7. Тактическая подготовка	7.1. Обязанности солдата, порядок выполнения команд, маскировка, выбор места для стрельбы	2
	7.2. Ознакомление с образцами вооружения мотострелковой дивизии	2
	7.3. Вооружение стрелкового отделения, действия солдата в бою	1
8. Медицинская подготовка	Оказание первой помощи при ранениях, травмах, вынос раненых с поля боя	2
9. Радиационная, химическая и биологическая защита	Средства и способы индивидуальной защиты, преодоление зараженного участка местности	3
10. Физическая подготовка	10.1. Кросс 1 км.	1
	10.2. Челночный бег, подтягивание	2
	10.3. Метание гранаты, разучивание упражнений комплекса утренней зарядки	2
<b>Итого</b>		<b>35</b>

Государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Республики Карелия «Северный колледж»  
(ГАПОУ РК «Северный колледж»)

Утверждаю  
зам. директора  
\_\_\_\_\_ М.Н. Романова  
«18» июня 2024 г.

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **ОП.09 Физическая культура**

основной профессиональной образовательной программы  
среднего профессионального образования по профессии

### **43.01.09 Повар, кондитер**

(2024 - 2028 уч.г.)

Принята на заседании  
Педагогического совета  
Протокол №10 от 18.06.2024 г

2024 г.

Рассмотрено и одобрено на заседании  
методической комиссии преподавателей  
общеобразовательных учебных дисциплин  
Протокол № 10 от 06.06.2024 г  
Председатель комиссии

Н.Н. Вахрамеева

Согласовано  
методист

С.С. Кульгова

Разработал  
преподаватель

Д.В. Соккоев

Организация - разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Республики Карелия «Северный колледж»

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### ОП.09 Физическая культура

#### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.09 Физическая культура, разработана на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в соответствии с утвержденным учебным планом.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина относится к *обще профессиональному циклу*,

**1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

Код ОК	Умения	Знания
ОК.08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	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.	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.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем</b>	<b>40</b>
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>40</b>
в том числе:	
<i>практические занятия</i>	40
<i>Внеаудиторная самостоятельная работа</i>	
<i>Промежуточная аттестация проводится в форме – дифференцированного зачета</i>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.09 Физическая культура

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа студентов	Объем часов			Уровень освоения	Осваиваемые элементы компетенций
		теоретические	практические	Сам. внеаудиторная работа		
1	2	3	4	5	6	7
Раздел 1. Легкая атлетика						
	<b>Тема урока/Содержание учебного материала</b>					ОК 8
	1-2 Основы здорового образа жизни, кроссовая подготовка		2			
	3-4 Высокий и низкий старт		2			
	5-6 Эстафетный бег 4*100		2			
	7-8 Равномерный бег 2, 3 км		2			
	9-10 Прыжки в длину с разбега		2			
	11-12 Прыжки в высоту		2			
	13-14 Метание гранаты		2			
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся</b> Комплекс упражнений на профилактику близорукости Равномерный бег, ускорения Приемы саморегуляции связанные с умениями обучающихся напрягать и расслаблять мышцы Специальные дыхательные упражнения Прыжки на одной, двух ногах, выпрыгивания, многоскоки Броски легких предметов на дальность и цель					
Раздел 2. Гимнастика						
	<b>Тема урока/Содержание учебного материала</b>					ОК 8
	15-16 Гимнастика общеразвивающие упражнения		2			
	17-18 Гимнастика общеразвивающие упражнения		2			
	19-20 Упражнения в паре		2			
	21-22 Упражнения с гантелями и набивным мячом		2			
	23-24 <b>Упражнения с обручем и набивным мячом</b>		2			
	25-26 <b>Комплекс упражнений производственной гимнастики</b>		2			
	27-28 <b>Комплекс упражнений производственной гимнастики</b>		2			
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся</b> Комплекс упражнений на развитие гибкости Комплекс упражнений на развитие координации Приседания на одной ноге Комплекс упражнений на развитие брюшного пресса Сгибание и разгибание рук в упоре лежа Акробатические упражнения Комплекс утренней гимнастики					

	Комплекс упражнений на коррекцию осанки Комплекс упражнений на профилактику плоскостопия					
Раздел 3. Спортивные игры	<i>Тема урока/Содержание учебного материала</i>					OK 8
	29-30 <b>Баскетбол ловля и передача мяча</b>		2			
	31-32 Ведение, броски в корзину		2			
	33-34 Броски мяча в корзину (с места, в движении)		2			
	35-36 Вырывание, выбивание		2			
	37-38 Правила, учебная игра		2			
	39-40 <i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>		2			
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся</b> Комплекс упражнений на развитие силы Комплекс упражнений на развитие выносливости Ловля и передача мяча на месте Ведение мяча на месте с изменением высоты отскока Упражнения на развитие реакции Упражнения на развитие быстроты Упражнения на развитие ловкости					
	<b>Всего:</b>	<b>0</b>	<b>40</b>			
	<b>Итого:</b>		<b>40</b>			

## Темы рефератов по учебной дисциплине

### «Физическая культура»:

1. Социальные функции физической культуры и спорта.
2. Физическая культура и её роль в решении социальных проблем.
3. Место физкультуры и спорта в моей жизни (прошлое, настоящее, перспективы). Влияние занятий спортом на развитие личностных качеств.
4. Занятия спортом как средство развития профессионально важных жизненных качеств.
5. История развития олимпийского движения (Древняя Греция).
6. Олимпийские Игры современности, герои отечественного спорта.
7. Влияние физических упражнений на совершенствование различных систем организма человека.
8. Организация здорового образа жизни студента.
9. Здоровый образ жизни и факторы, его определяющие.
10. Основные требования к организации здорового образа жизни студента.
11. Значение средств физической культуры в повышении работоспособности студента и профилактике утомления.
12. Коррекция телосложения (массы тела) студента средствами физической культуры.
13. Профилактика травматизма при занятиях физическими упражнениями.
14. Восточные единоборства. Специфика. Развиваемые качества.
15. Приемы регуляции и саморегуляции неблагоприятных психических и физических состояний.
17. Взаимосвязь и взаимозависимость духовного и физического самосовершенствования.
18. Профилактика девиантного поведения подростков и молодёжи средствами физической культуры и спорта.

## 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы дисциплины требует наличия спортивного зала и стадиона.

Оборудование:

- лыжи и лыжные палки;
- спортивный инвентарь;

**Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:**

- методические пособия.

### 3.2. Информационное обеспечение обучения

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

**Основные источники:**

1. Барчуков И.С. Физическая культура. — М., 2021.
2. Бирюкова А.А. Спортивный массаж: учебник для вузов. — М., 2020.
3. Бишаева А.А., Зимин В.Н. Физическое воспитание и валеология: Физическое воспитание молодежи с профессиональной и валеологической направленностью. — Кострома, 2020.
4. Вайнер Э.Н. Валеология. — М., 2020.
5. Вайнер Э.Н., Волынская Е.В. Валеология: учебный практикум. — М., 2021.
6. Дмитриев А.А. Физическая культура в специальном образовании. — М., 2021.
7. Методические рекомендации: Здоровьесберегающие технологии в общеобразовательной школе / под ред. М.М.Безруких, В.Д.Сонькина. — М., 2021.
8. Туревский И.М. Самостоятельная работа студентов факультетов физической культуры. — М., 2021.
9. Хрущев С.В. Физическая культура детей заболеванием органов дыхания:— М., 2020.
10. Лях В.И., Зданевич А.А физическая культура 10-11 кл – Просвещение 2021г

**Интернет-ресурсы:**

8. [http\\www.morehod.ru](http://www.morehod.ru)
9. [http\\www.mariners.narod.ru](http://www.mariners.narod.ru)
10. [http\\www.marinesft.narod.ru](http://www.marinesft.narod.ru)
11. [http\\www.netharbour.ru](http://www.netharbour.ru)
12. [http\\www.moryak.biz.ru](http://www.moryak.biz.ru)
13. [http\\www.marinesft.narod.ru](http://www.marinesft.narod.ru)
14. [http\\www.randewy.ru](http://www.randewy.ru)

### 3.3. Организация образовательного процесса

Реализация программы дисциплины предусматривает выполнение обучающимися заданий для практических занятий, внеаудиторной (самостоятельной) работы.

По дисциплине предусмотрена внеаудиторная самостоятельная работа, направленная на закрепление знаний, освоение умений, формирование общих компетенций обучающихся. Внеаудиторная (самостоятельная) работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на её выполнение.

Реализация программы дисциплины обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося.

Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

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

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Текущий контроль знаний и умений можно осуществлять в форме различных видов опросов на занятиях и во время инструктажа перед практическими занятиями, различных форм тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде оценки результатов выполнения практических занятий и заданий по внеаудиторной самостоятельной работе.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам результатов обучения. Завершается освоение программы в рамках промежуточной аттестации дифференцированным зачётом, включающий как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

При реализации программы дисциплины могут проводиться консультации для обучающихся. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

#### 3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, «Педагог профессионального образования».

### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины:		
- 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.	<i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</i>  <i>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии.</i>	<b>Текущий контроль при проведении:</b> - выполнение практических заданий - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работ <b>Промежуточная аттестация:</b> в форме

		дифференцированного зачета
Перечень <b>умений</b> , осваиваемых в рамках дисциплины:		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;</li> <li>- применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;</li> <li>- пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, соответствие требованиям;</i></li> <li><i>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i></li> <li><i>-Точность оценки</i></li> <li><i>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</i></li> <li><i>-Рациональность действий и т.д.</i></li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнение практических занятий;</li> <li>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы</li> <li>- оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b></p> <p>в форме дифференцированного зачета</p>

**ПРИМЕРНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ  
ДЛЯ ОПРЕДЕЛЕНИЯ И ОЦЕНКИ УРОВНЯ ФИЗИЧЕСКОЙ  
ПОДГОТОВЛЕННОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

№ п/п	Физические способности	Контрольное упражнение (тест)	Возраст, лет	Оценка					
				Юноши			Девушки		
				5	4	3	5	4	3
1	Скоростные	Бег 30 м, с	16	4,4 и выше	5,1–4,8	5,2 и ниже	4,8 и выше	5,9–5,3	6,1 и ниже
			17	4,3	5,0–4,7	5,2	4,8	5,9–5,3	6,1
2	Координационные	Челночный бег 3×10 м, с	16	7,3 и выше	8,0–7,7	8,2 и ниже	8,4 и выше	9,3–8,7	9,7 и ниже
			17	7,2	7,9–7,5	8,1	8,4	9,3–8,7	9,6
3	Скоростно-силовые	Прыжки в длину с места, см	16	230 и выше	195–210	180 и ниже	210 и выше	170–190	160 и ниже
			17	240	205–220	190	210	170–190	160
4	Выносливость	6-минутный бег, м	16	1500 и выше	1300–1400	1100 и ниже	1300 и выше	1050–1200	900 и ниже
			17	1500	1300–1400	1100	1300	1050–1200	900
5	Гибкость	Наклон вперед из положения стоя, см	16	15 и выше	9–12	5 и ниже	20 и выше	12–14	7 и ниже
			17	15	9–12	5	20	12–14	7
6	Силовые	Подтягивание на высокой перекладине из виса, кол-во раз (юноши), на низкой перекладине из виса лежа, количество раз (девушки)	16	11 и выше	8–9	4 и ниже	18 и выше	13–15	6 и ниже
			17	12	9–10	4	18	13–15	6

**ОЦЕНКА УРОВНЯ ФИЗИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВЛЕННОСТИ ЮНОШЕЙ ОСНОВНОЙ МЕДИЦИНСКОЙ ГРУППЫ**

Тесты	Оценка в баллах		
	5	4	3
1. Бег 3000 м (мин, с)	12,30	14,00	б/вр
2. Бег на лыжах 5 км (мин, с)	25,50	27,20	б/вр
3. Плавание 50 м (мин, с)	45,00	52,00	б/вр
4. Приседание на одной ноге с опорой о стену (количество раз на каждой ноге)	10	8	5
5. Прыжок в длину с места (см)	230	210	190
6. Бросок набивного мяча 2 кг из-за головы (м)	9,5	7,5	6,5
7. Силовой тест — подтягивание на высокой перекладине (количество раз)	13	11	8
8. Сгибание и разгибание рук в упоре на брусьях (количество раз)	12	9	7
9. Координационный тест — челночный бег 3×10 м (с)	7,3	8,0	8,3
10. Поднимание ног в висе до касания перекладины (количество раз)	7	5	3
11. Гимнастический комплекс упражнений: – утренней гимнастики; – производственной гимнастики; – релаксационной гимнастики (из 10 баллов)	до 9	до 8	до 7,5

## Оценка уровня физической подготовленности девушек основного и подготовительного учебного отделения

Тесты	Оценка в баллах		
	5	4	3
1. Бег 2 000 м (мин, с)	11,00	13,00	б/вр
2. Бег на лыжах 3 км (мин, с)	19,00	21,00	б/вр
3. Плавание 50 м (мин, с)	1,00	1,20	б/вр
4. Прыжки в длину с места (см)	190	175	160
5. Приседание на одной ноге, опора о стену (количество раз на каждой ноге)	8	6	4
6. Силовой тест — подтягивание на низкой перекладине (количество раз)	20	10	5
Тесты	Оценка в баллах		
	5	4	3
7. Координационный тест — челночный бег 3×10 м (с)	8,4	9,3	9,7
8. Бросок набивного мяча 1 кг из-за головы (м)	10,5	6,5	5,0
9. Гимнастический комплекс упражнений: – утренней гимнастики; – производственной гимнастики; – релаксационной гимнастики (из 10 баллов)	До 9	До 8	До 7,5

**Примечание.** Упражнения и тесты по профессионально-прикладной подготовке разрабатываются с учетом специфики профессий (специальностей) профессионального образования.

**Примечание:** В связи с невозможностью проведения занятий по темам: Легкая атлетика и лыжная подготовка связанной с неблагоприятными погодными условиями, уроки проводятся в спортивном и тренажерном залах по следующим темам: спортивные игры, атлетическая гимнастика, гимнастика.

При проведении спаренных уроков в группах уроки заменяются подвижными играми.

Государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Республики Карелия «Северный колледж»  
(ГАПОУ РК «Северный колледж»)

Утверждаю  
зам. директора  
\_\_\_\_\_ М.Н. Романова  
«18» июня 2024 г.

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.10 Основы финансовой грамотности**  
основной профессиональной образовательной программы  
среднего профессионального образования по профессии  
**43.01.09 Повар, кондитер**  
(2024 - 2028 уч.г.)

Принята на заседании  
Педагогического совета  
Протокол №10 от 18.06.2024 г

Рассмотрено и одобрено на заседании  
методической комиссии преподавателей  
общеобразовательных учебных дисциплин  
Протокол № 10 от 06.06.2024 г  
Председатель комиссии

Н.Н. Вахрамеева

Согласовано  
Методист

С.С. Кульгова

Разработала  
преподаватель

С.С. Кульгова

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное общеобразовательное учреждение Республики Карелия «Северный колледж».

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОП.10 Основы финансовой грамотности

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров, разработана на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, с учетом примерной основной образовательной программы Федерального реестра примерных образовательных программ СПО, в соответствии с утвержденным учебным планом.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу, с дисциплинами ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены, ОП. 03 Техническое оснащение и организация рабочего места.

### 1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины **ОП.10 Основы финансовой грамотности** обучающийся должен:

- приобретение знаний о существующих в России финансовых институтах и финансовых продуктах, а также о способах получения информации об этих продуктах и институтах из различных источников;
- развитие умения использовать полученную информацию в процессе принятия решений о сохранении и накоплении денежных средств семьи, при оценке финансовых рисков, при сравнении преимуществ и недостатков различных финансовых услуг в процессе выбора;
- расширение представлений о таких способах повышения благосостояния, как инвестирование денежных средств, использование пенсионных фондов, создание собственного бизнеса.

Планируемые результаты освоения учебной дисциплины «Финансовая грамотность»

#### Личностные характеристики и установки:

- сформированность субъектной позиции как способности самостоятельно планировать и ответственно принимать решения в сфере личных и семейных финансов с учётом возможных рисков;
- готовность к правильному поведению в непредвиденных обстоятельствах и к принятию решения о финансовом обеспечении качества жизни;
- готовность жить по средствам.

#### Метапредметные результаты:

- решать практические финансовые задачи, анализировать и интерпретировать их условия (назначение разных банковских услуг, виды вкладов, плюсы и минусы кредитования, способы страхования, доходность и риски при размещении сбережений в ценные бумаги, информация по фондовому рынку, учёт и планирование личных доходов, налогообложение и налоговые вычеты, альтернативные инструменты обеспечения старости, презентация своих качеств и компетенций как работника, организационно-правовые формы предприятий, выбор финансовых продуктов и услуг, безопасность финансовых операций, в том числе в сети Интернет);
- ставить финансовые цели и планировать деятельность по достижению целей с учётом возможных альтернатив;
- оценивать способы решения практических финансовых задач и делать оптимальный выбор, выполнять самоанализ полученного результата;
- владеть коммуникативными компетенциями:
  - находить, анализировать и интерпретировать финансовую информацию из различных источников;
  - грамотно реализовывать позиции (покупателя, заёмщика, вкладчика, налогоплательщика, потребителя страховых услуг, участника фондового рынка и др.);
  - анализировать свою учебную и практическую деятельность в области финансов.

**Предметные результаты:**

- владеть базовыми понятиями финансовой сферы (банк, банковские услуги и продукты, кредит, сберегательный вклад, банковская карта, инвестиции, фондовый рынок, риск, ценные бумаги, операции с ценными бумагами, инвестиционный портфель, страхование, страховой случай, личное страхование, страхование имущества, страхование гражданской ответственности, доходы и расходы семьи, налоги, налоговый вычет, ИНН, пенсия, пенсионные накопления, пенсионное страхование, фирма, финансовый менеджмент, банкротство фирмы, предпринимательство, предприниматель, предприятие, организационно-правовая форма предприятия, бизнес-план, финансовые риски, экономический кризис, финансовое мошенничество, финансовая безопасность);
- знать правила грамотного и безопасного поведения при взаимодействии с финансовыми институтами (банки, фондовый рынок, налоговая служба, страховые компании, валютный рынок) и уметь их применять на практике.

**В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:**

Перечень общих компетенций элементы, которых формируются в рамках дисциплины

Код	Наименование общих компетенций
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ****2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

Вид учебной работы	Количество часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>72</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>68</b>
в том числе:	
практические занятия	36
<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>4</b>
в том числе:	
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.10 Основы финансовой грамотности

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов			Осваиваемые компетенции
		теоретические	практические	Сам. внеауд. работа	
Тема 1. Банки: чем они могут быть полезны	<i>Тема урока/Содержание учебного материала</i>				
	1-2	Банковская система России. Текущие счета и банковские карты	2		
	3-4	Сберегательные вклады: как они работают и как сделать выбор	2		
	5-8	<b>Практическая работа № 1</b> Кредиты: когда их брать и как оценить. Условия и способы получения кредитов. Виды кредитов		4	
	9-10	Прочие услуги банков. Обобщение результатов изучения Темы 1. «Банки: чем они могут быть полезны»	2		
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа студента:</b> Систематическая проработка конспектов Оценить выгоды и риски использования различных банковских услуг.				1
Тема 2. Фондовый и валютный рынки: как их использовать для роста доходов	<i>Тема урока/Содержание учебного материала</i>				
	11-12	Риск и доходность	2		
	13-14	Облигации. Акции	2		
	15-16	Как работает фондовая биржа и кто может на ней торговать	2		
	17-18	Рынок Форекс. Обобщение результатов изучения Темы 2.	2		
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа студента:</b> Систематическая проработка конспектов Дать оценку необходимости осуществления операций с финансовыми инструментами в зависимости от целей, жизненной ситуации и экономической ситуации в стране.				2
Тема 3. Страхование: что и как надо страховать, чтобы не попасть в беду	<i>Тема урока/Содержание учебного материала</i>				
	19-20	Страхование имущества: как это работает	2		
	21-24	<b>Практическая работа № 2</b> Страхование здоровья и жизни.		4	
	25-28	<b>Практическая работа № 3</b> Проработка алгоритма действий при наступлении страхового случая		4	
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа студента:</b> Систематическая проработка конспектов Добровольное и обязательное страхование.				2
Тема 4. Налоги: почему их надо платить и чем грозит неуплата	<i>Тема урока/Содержание учебного материала</i>				
	29-30	Зачем нужны налоги и какие виды налогов существуют	2		
	31-34	<b>Практическая работа № 4</b> Подача налоговой декларации.		4	
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа студента:</b> Систематическая проработка конспектов Дать оценку уровню налогового бремени на физическое лицо и фирму с учётом экономических, политических и социальных условий в стране				2
Тема 5. Обеспеченная старость: возможности	<i>Тема урока/Содержание учебного материала</i>				
	35-36	Обязательное пенсионное страхование	2		

ОК 11  
ПК 1.1-1.5  
ПК 2.1-2.8  
ПК 3.1-3.6  
ПК 4.1-4.5  
ПК 5.1-5.5  
ПК 6.1

пенсионного накопления	37-40	<b>Практическая работа №5</b> Добровольное пенсионное обеспечение.		4		
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа студента:</b> Систематическая проработка конспектов Выбор способа пенсионного накопления и пенсионного фонда с учётом имеющихся рисков.				2	
Тема 6. Финансовые механизмы работы фирмы	<i>Тема урока/Содержание учебного материала</i>					
	41-42	Взаимоотношения работодателя и сотрудников	2			
	43-46	<b>Практическая работа №6</b> Эффективность компании, банкротство и безработица		4		
	47-50	<b>Практическая работа №7</b> Оценка ситуации, требующей активного поведения в использовании законодательно определённых прав при приёме и увольнении наёмного работника фирмы.		4		
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа студента:</b> Систематическая проработка конспектов				4	
Тема 7. Собственный бизнес: как создать и не потерять	<i>Тема урока/Содержание учебного материала</i>					
	51-52	Отличительные особенности предпринимательской деятельности от работы по найму	2			
	53-56	<b>Практическая работа № 8</b> Что такое успешная компания		4		
	57-60	<b>Практическая работа № 8</b> Создание собственной компании: шаг за шагом		4		
	61-62	Написание бизнес-плана	2			
<b>Внеаудиторная самостоятельная работа студента:</b> Систематическая проработка конспектов Подготовка к дифференцированному зачету				4		
Тема 8. Риски в мире денег: как защититься от разорения	<i>Тема урока/Содержание учебного материала</i>					
	63-64	Учимся оценивать и контролировать риски своих сбережений	2			
	65-66	Экономические кризисы. Финансовое мошенничество	2			
	67-68	<b>Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет</b>	2			
			<b>ИТОГО</b>	<b>32</b>	<b>36</b>	<b>4</b>
			<b>ВСЕГО</b>	<b>72</b>		

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

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

##### **Основные источники:**

1. Жданова А.О. Финансовая грамотность: учебная программа. СПО. М.: ВИТА-ПРЕСС, 2021. (Сер. «Учимся разумному финансовому поведению».)
2. Жданова А.О. Финансовая грамотность: материалы для обучающихся. СПО. М.: ВИТА-ПРЕСС, 2021. (Сер. «Учимся разумному финансовому поведению».)
3. Жданова А.О. Финансовая грамотность: методические рекомендации для преподавателя. СПО. М.: ВИТА-ПРЕСС, 2021. (Сер. «Учимся разумному финансовому поведению».)
4. Жданова А.О. Финансовая грамотность: контрольно-измерительные материалы. СПО. М.: ВИТА-ПРЕСС, 2021. (Сер. «Учимся разумному финансовому поведению».)

##### **Дополнительные источники:**

1. Банковские услуги и отношения людей с банками: курс лекций [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://fmc.hse.ru/bezdudnivideo>
2. Всё о будущей пенсии для учёбы и жизни [Электронный ресурс]. Режим доступа: [http://www.pfrf.ru/files/id/press\\_center/pr/uchebnik/SchoolBook\\_\\_2020\\_1.pdf](http://www.pfrf.ru/files/id/press_center/pr/uchebnik/SchoolBook__2020_1.pdf)
3. Гвозденко А.А. Страхование: учебник. М.: Велби; Проспект, 2020. 464 с. 30
4. Кошелева Т.Н. Основы предпринимательской деятельности. СПб.: Изд-во СПбАУЭ, 2020. 226 с.
5. Рекомендации по заполнению справок о доходах, расходах, об имуществе и обязательствах имущественного характера, представляемых в Банк России [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://www.cbr.ru/statichtml/file/25510/mintrud.pdf>
6. Романова И.Б., Айнуллова Д.Г. Налоги и налогообложение: теория и практика [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://window.edu.ru/resource/473/74473/files/ulstu2011-28.pdf>
7. Рынок ценных бумаг: учебник для академического бакалавриата / под общ. ред. Н.И. Берзона. 4-е изд., перераб. и доп. М.: Юрайт, 2021.
8. Степанов А.Г., Кутепова К.О. Всё о пенсиях. Виды, условия назначения, размер. М.: Омега-Л, 2014.
9. Управление персоналом организации: учебник / под ред. А.Я. Кибанова. 3-е изд., перераб. и доп. М.: ИНФРА-М, 2020.
10. Финансовые пирамиды и финансовое мошенничество: курс лекций [Электронный ресурс]. Режим доступа: <https://fmc.hse.ru/vaginvideo>

##### **INTERNET-РЕСУРСЫ:**

1. <https://fira.ru> – сервис для проверки предприятий и работы с экономической статистикой.
2. <https://nalog-nalog.ru> – бухгалтерские новости и статьи.
3. <https://npfsberbanka.ru> – НПФ «Сбербанк».
4. <http://ru.investing.com> – финансовый портал (данные по финансовым рынкам России).
5. <https://secretmag.ru> – журнал «Секрет фирмы».
6. <http://tpprf.ru/ru> – Торгово-промышленная палата Российской Федерации.
7. <https://quote.rbc.ru> – Финансовый портал «РБК Quote».
8. <http://unionsrussia.ru> – Союз профсоюзов России.
9. <http://vip-money.com> – сайт компании «Финансовый инвестиционный консультант».
10. [www.asv.org.ru](http://www.asv.org.ru) – Агентство по страхованию вкладов.
11. [www.banki.ru](http://www.banki.ru) – финансовый информационный портал.
12. [www.cbr.ru](http://www.cbr.ru) – Центральный банк Российской Федерации. УЧЕБНАЯ ПРОГРАММА 31 13.
13. [www.ffoms.ru](http://www.ffoms.ru) – Федеральный фонд ОМС.
14. [www.fmc.hse.ru](http://www.fmc.hse.ru) – Федеральный методический центр по финансовой грамотности системы общего и среднего профессионального образования.

15. [www.fnpr.ru](http://www.fnpr.ru) – Федерация независимых профсоюзов России.
16. [www.gks.ru](http://www.gks.ru) – Федеральная служба государственной статистики.
17. [www.iblfrussia.org](http://www.iblfrussia.org) – Международный форум лидеров бизнеса (IBLF Russia).
18. [www.instaforex.com/ru](http://www.instaforex.com/ru) – сайт компании «ИнстаФорекс» – услуги на рынке Forex.
19. [www.nalog.ru/rn77](http://www.nalog.ru/rn77) – Федеральная налоговая служба (ФНС России).
20. [www.nalogkodeks.ru](http://www.nalogkodeks.ru) – журнал «Налоговая политика и практика».
21. [www.o-strahovanie.ru](http://www.o-strahovanie.ru) – сайт «Всё о страховании».
22. [www.pfrf.ru](http://www.pfrf.ru) – Пенсионный фонд Российской Федерации.
23. [www.rbc.ru](http://www.rbc.ru) – информационное агентство «РосБизнесКонсалтинг».
24. [www.sberbank.ru](http://www.sberbank.ru) – ПАО «Сбербанк России».
25. [www.siora.ru](http://www.siora.ru) – Российское агентство поддержки малого и среднего бизнеса.
26. [www.soglasie-npf.ru](http://www.soglasie-npf.ru) – НПФ «Согласие-ОПС».
27. [www.vtbnpf.ru](http://www.vtbnpf.ru) – НПФ «ВТБ Пенсионный фонд».
28. Вашифинансы.рф – Проект Минфина России «Друзи с финансами».

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, дифференцированного зачёта.

Результаты обучения	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2
<b>Личностные результаты:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• сформированность субъектной позиции как способности самостоятельно планировать и ответственно принимать решения в сфере личных и семейных финансов с учётом возможных рисков;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- внеаудиторная самостоятельная работа;</li> <li>- фронтальный опрос;</li> <li>- дифференцированный зачет</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• готовность к правильному поведению в непредвиденных обстоятельствах и к принятию решения о финансовом обеспечении качества жизни;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- практическая работа;</li> <li>- внеаудиторная самостоятельная работа;</li> <li>- фронтальный опрос;</li> <li>- дифференцированный зачет</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• готовность жить по средствам.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- внеаудиторная самостоятельная работа;</li> <li>- фронтальный опрос;</li> <li>- дифференцированный зачет</li> </ul>
<b>Метапредметные результаты:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• решать практические финансовые задачи, анализировать и интерпретировать их условия (назначение разных банковских услуг, виды вкладов, плюсы и минусы кредитования, способы страхования, доходность и риски при размещении сбережений в ценные бумаги, информация по фондовому рынку, учёт и планирование личных доходов, налогообложение и налоговые вычеты, альтернативные инструменты обеспечения старости, презентация своих качеств и компетенций как работника, организационно-правовые формы предприятий, выбор финансовых продуктов и услуг, безопасность финансовых операций, в том числе в сети Интернет);</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- внеаудиторная самостоятельная работа;</li> <li>- фронтальный опрос;</li> <li>- дифференцированный зачет</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• ставить финансовые цели и планировать деятельность по достижению целей с учётом возможных альтернатив;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- практическая работа;</li> <li>- внеаудиторная самостоятельная работа;</li> <li>- фронтальный опрос;</li> <li>- дифференцированный зачет</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• оценивать способы решения практических финансовых задач и делать оптимальный выбор, выполнять самоанализ полученного результата;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- внеаудиторная самостоятельная работа;</li> <li>- фронтальный опрос;</li> <li>- дифференцированный зачет</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• владеть коммуникативными компетенциями: <ul style="list-style-type: none"> <li>- находить, анализировать и интерпретировать финансовую информацию из различных источников;</li> <li>- грамотно реализовывать позиции (покупателя, заёмщика, вкладчика, налогоплательщика, потребителя страховых</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- практическая работа;</li> <li>- внеаудиторная самостоятельная работа;</li> <li>- фронтальный опрос;</li> <li>- дифференцированный зачет</li> </ul>

услуг, участника фондового рынка и др.); - анализировать свою учебную и практическую деятельность в области финансов.	
<b>Предметные результаты:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• владеть базовыми понятиями финансовой сферы (банк, банковские услуги и продукты, кредит, сберегательный вклад, банковская карта, инвестиции, фондовый рынок, риск, ценные бумаги, операции с ценными бумагами, инвестиционный портфель, страхование, страховой случай, личное страхование, страхование имущества, страхование гражданской ответственности, доходы и расходы семьи, налоги, налоговый вычет, ИНН, пенсия, пенсионные накопления, пенсионное страхование, фирма, финансовый менеджмент, банкротство фирмы, предпринимательство, предприниматель, предприятие, организационно-правовая форма предприятия, бизнес-план, финансовые риски, экономический кризис, финансовое мошенничество, финансовая безопасность);</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- внеаудиторная самостоятельная работа;</li> <li>- фронтальный опрос;</li> <li>- дифференцированный зачет</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• знать правила грамотного и безопасного поведения при взаимодействии с финансовыми институтами (банки, фондовый рынок, налоговая служба, страховые компании, валютный рынок) и уметь их применять на практике.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- практическая работа;</li> <li>- внеаудиторная самостоятельная работа;</li> <li>- фронтальный опрос;</li> <li>- дифференцированный зачет</li> </ul>

Приложение к рабочей программе профессионального модуля  
**ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных  
изделий разнообразного ассортимента**

Утверждаю  
Зам. директора по УПР  
\_\_\_\_\_ В.О. Пикалёв  
«18» июня 2024 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ**  
**УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ (УП.01), ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПП.01)**  
основной профессиональной образовательной программы  
среднего профессионального образования по профессии  
**43.01.09 Повар, кондитер**  
(2024 - 2028 уч.г.)

Принята на заседании  
Педагогического совета  
Протокол №10 от 18.06.2024 г

Сегежа, 2024 г.

Рассмотрено и одобрено на заседании  
методической комиссии  
мастеров производственного обучения  
и преподавателей специальных дисциплин  
Протокол № 10 от 06.06.2024 г  
Председатель комиссии

Т.А. Юпилайнен

Согласовано  
методист

С.С. Кульгова

Разработал  
преподаватель

Л.В. Карельская

Организация-разработчик Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Республики Карелия «Северный колледж»

Согласовано

\_\_\_\_\_  
(наименование организации)  
Руководитель организации:  
\_\_\_\_\_  
(должность) / \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_  
(подпись) (ФИО)  
« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
М.П.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	5
3. СТРУКТУРА ПРАКТИКИ	6
4. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ	9
5. УСЛОВИЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ	16
6. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ	20
7. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБУЧЕНИЯ	21
8. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ОТЧЕТА ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	22
9. ПРИЛОЖЕНИЕ 1	24
10. ПРИЛОЖЕНИЕ 2	25
11. ПРИЛОЖЕНИЕ 3	26
12. ПРИЛОЖЕНИЕ 4	27
13. ПРИЛОЖЕНИЕ 5	29

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

## 1.1 Область применения программы

Программа практики входит в состав программы профессионального модуля ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента – которая, в свою очередь, является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер с учетом примерной основной образовательной программы Федерального реестра примерных образовательных программ СПО, в соответствии с утвержденным учебным планом, базовой подготовки, для студентов, обучающихся по очной форме обучения, в части освоения вида деятельности: Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента и соответствующих профессиональных компетенций:

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

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика;

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролик

В рамках освоения профессионального модуля реализуются учебная и профессиональная практики.

## 1.2. Цели и задачи практики

Основной целью практики является комплексное освоение вида деятельности (ВД 1) «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента», формирование общих и профессиональных компетенций, приобретение необходимых умений и практического опыта в рамках профессионального модуля ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

В ходе освоения профессионального модуля обучающийся должен:

### **иметь практический опыт в:**

- подготовке, уборке рабочего места;
- подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи;
- приготовление, порционировании (комплектование), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
- ведение расчетов с потребителями.

### **уметь:**

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения приностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.

### **знать:**

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;
- требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;
- рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;
- способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.

## 1.3. Количество часов на освоение практики:

всего – 324 часов, всего – 9 недель, в том числе:

учебной – 144 часов, 4 недели

производственной –180 часов, 5 недель.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

2.1 Результатом освоения программы практики, как части профессионального модуля является овладение обучающимися ВД 1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

### 3. СТРУКТУРА ПРАКТИКИ В РАМКАХ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля *	Объем образовательной программы, час.	Объем образовательной программы, час.			
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.			
			Обучение по МДК, в час.		Практики	
			всего, часов	в т.ч. лабораторные и практические занятия	учебная, часов	производственная (часов)
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>
ПК 1.1-ПК 1.2. ОК 01.- ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11	<b>Раздел 1.</b> Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	<b>66</b>	<b>66</b>	30		
ПК 1.3-ПК 1.4. ОК 01.- ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11	<b>Раздел 2.</b> Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него	<b>72</b>	<b>72</b>	30		
ПК 1.1-ПК 1.4.	Учебная и производственная практика, часов	<b>324</b>			<b>144</b>	180
	<b>Всего:</b>	<b>462</b>	<b>138</b>	<b>60</b>	<b>144</b>	<b>180</b>

### 3.2 Тематический план учебной практики УП.01

№	Вид работ	Количество часов	Количество недель	Семестр
1	Ознакомление с лабораторией. Правила техники безопасности при выполнении работ	2	4	3,4
2	Оформление заявок на сырьё. Проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом.	2		
3	Проверять качество живой, охлажденной и мороженой, соленой рыбы, нерыбного водного сырья.	2		
4	Проверять качество мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой.	2		
5	Размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбное водное сырьё.	2		
6	Охлаждать, замораживать, вакуумировать и хранить обработанные овощи, плоды, грибы, предохранять от потемнения, удалять излишнюю горечь.	2		
7	Хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде	2		
8	Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья традиционных видов овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом).	16		
9	Подготавливать овощи, плоды, грибы для фарширования. Оценивать качество полуфабрикатов.	14		
10	Приготовление полуфабрикатов из овощных масс	6		
11	Обрабатывать различными методами рыбу с костным скелетом	8		
12	Обрабатывать мясо, домашнюю птицу, дичь и мясо кролика.	14		
13	Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки. Оценивать качество полуфабрикатов.	14		
14	Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для тушения, запекания, из рыбной котлетной массы. Оценивать качество полуфабрикатов	16		
15	Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов. Оценивать качество полуфабрикатов.	14		
16	Проводить заправку птицы, приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Оценивать качество полуфабрикатов.	14		
17	Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без. Оценивать качество полуфабрикатов.	8		
18	Порционировать (комплектовать) обработанное сырьё, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования.	2		
19	Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов.	4		
<b>ВСЕГО УП.01:</b>		<b>144</b>	<b>4</b>	<b>3,4</b>
<b>ИТОГО УП.01:</b>		<b>144</b>	<b>4</b>	<b>3,4</b>

### 3.3 Тематический план производственной практики ПП.01

№	Вид работ	Количество часов	Количество недель	Семестр
1	Ознакомление с предприятием. Правила техники безопасности при выполнении работ	2	5	4
2	Оформление заявок на сырьё, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке	4		

3	Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления	2		
4	Обработка, нарезка овощей, грибов. Приготовление полуфабрикатов из овощей.	42		
5	Обработка рыбы и нерыбного водного сырья. Приготовление полуфабрикатов.	44		
6	Обработка мяса, мясных продуктов. Приготовление полуфабрикатов.	50		
7	Обработка мяса домашней птицы, дичи, кролика. Приготовление полуфабрикатов	30		
8	Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, хранение, транспортирование.	4		
9	Дифференцированный зачет	2		
	<b>ВСЕГО ПП.01:</b>	<b>180</b>		
	<b>ИТОГО ПП.01:</b>	<b>180</b>	<b>5</b>	<b>4</b>

#### 4. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

##### 4.1 Содержание учебной практики

Коды формируемых профессиональных компетенций	Наименование практики	Виды работ	Содержание работ	Объем времени		Сроки проведения (семестр)
				часы	недели	
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Учебная УП 01. по <b>МДК.01.01</b> Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов	Ознакомление с лабораторией. Правила техники безопасности при выполнении работ	Ознакомление с объектами профессиональной деятельности: оборудование, инструмент, приспособления. Рабочее место и организация труда Инструктаж по технике безопасности, электробезопасности, пожарной безопасности.	2	4	3,4
		Оформление заявок на сырьё. Проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом.	1. Оформление заявки на получение сырья 2. Организация рабочего места, сортировка и очистка овощей. 3. Определение органолептическим способом качество сырья.	2		
		Проверять качество живой, охлажденной и мороженой, соленой рыбы, нерыбного водного сырья.	1. Оформление заявки на получение сырья 2. Организация рабочего места 3. Определение органолептическим способом качество сырья. 4. Устройство, правила эксплуатации весоизмерительного оборудования	2		
		Проверять качество мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой.	1. Оформление заявки на получение сырья 2. Организация рабочего места 3. Определение органолептическим способом качество сырья. 4. Устройство, правила эксплуатации весоизмерительного оборудования 5. Охлаждение сырья. Маркировка.	2		
		Размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбное водное сырье.	1. Оформление заявки на получение сырья 2. Организация рабочего места 3. Определение органолептическим способом качество сырья. 4. Размораживание рыбных продуктов. 5. Маркировка	2		
		Охлаждать, замораживать, вакуумировать и хранить обработанные овощи, плоды, грибы, предохранять от потемнения, удалять	1. Организация рабочего места 2. Устройство, правила эксплуатации оборудования для вакуумирования пищевых продуктов. 3. Охлаждение сырья	2		

		излишнюю горечь.				
		Хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде	1. Организация рабочего места 2. Устройство, правила эксплуатации холодильного оборудования	2		
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	Учебная УП 01. по <b>МДК 01.02</b> Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья традиционных видов овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом).	1. Организация рабочего места 2. Механическая кулинарная обработка овощей, плодов и грибов. 3. Правила ТБ и эксплуатация картофелеочистительных машин. 4. Правила ТБ при работе с ножом.	16		
		Подготавливать овощи, плоды, грибы для фарширования. Оценивать качество полуфабрикатов.	1. Организация рабочего места 2. Механическая кулинарная обработка овощей, плодов и грибов. 3. Приготовление фарша 4. Подготовка овощей 5. Фарширование овощей	14		
		Приготовление полуфабрикатов из овощных масс	1. Организация рабочего места 2. Механическая кулинарная обработка овощей, плодов и грибов. 3. Приготовление фарша 4. Подготовка овощей 5. Формование полуфабрикатов 6. Охлаждение, маркировка	6		
		Обрабатывать различными методами рыбу с костным скелетом	1. Организация рабочего места 2. Механическая кулинарная обработка рыбы 3. Разделка рыбы для использования в целом виде, кругляшами, пластование (чистое филе) 4. Правила ТБ при работе с ножом. 5. Правила ТБ при работе на рыбоочистительной машине 6. Соблюдение СанПина и ХАСПП 7. Охлаждение рыбного сырья (полуфабрикатов)	8		
		Обрабатывать мясо, домашнюю птицу, дичь и мясо кролика.	1. Организация рабочего места 2. Определение доброкачественности сырья. 3. Механическая кулинарная обработка мясного сырья, с/птицы, дичи и мясо кролика.	14		

			<p>4. Правила ТБ при работе с ножом, соблюдение СанПиНа и ХАСПП</p> <p>5. Охлаждение мясного сырья, с/птицы, дичи, мясо кролика.</p>			
<p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья</p>	<p>Учебная УП 01. по <b>МДК 01.02</b> Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки. Оценивать качество полуфабрикатов.</p>	<p>1. Организация рабочего места</p> <p>2. Расчёт количества сырья для приготовления рыбных полуфабрикатов</p> <p>3. Механическая кулинарная обработка рыбы</p> <p>4. Нарезка полуфабрикатов из рыбы для варки, припускания, жарки.</p> <p>5. Охлаждение, хранение.</p>	14		
		<p>Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для тушения, запекания, из рыбной котлетной массы. Оценивать качество полуфабрикатов</p>	<p>1. Организация рабочего места</p> <p>2. Расчёт количества сырья для приготовления рыбных полуфабрикатов</p> <p>3. Механическая кулинарная обработка рыбы</p> <p>4. Нарезка полуфабрикатов из рыбы</p> <p>5. Измельчение рыбы, приготовление котлетной рыбной массы.</p> <p>6. Органолептическая оценка качества рыбных полуфабрикатов.</p> <p>7. Охлаждение, хранение.</p>	16		
<p>ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролик</p>	<p>Учебная УП 01. по <b>МДК 01.02</b> Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов. Оценивать качество полуфабрикатов.</p>	<p>1. Организация рабочего места</p> <p>2. Расчёт количества сырья для приготовления полуфабрикатов</p> <p>3. Механическая кулинарная обработка мяса</p> <p>4. Нарезка полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов. Формование полуфабрикатов. Панирование.</p> <p>5. Охлаждение, хранение.</p>	14		
		<p>Проводить заправку птицы, приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Оценивать качество полуфабрикатов.</p>	<p>1. Организация рабочего места</p> <p>2. Расчёт количества сырья для приготовления полуфабрикатов</p> <p>3. Механическая кулинарная обработка</p> <p>4. Заправка птицы</p> <p>5. Нарезка, формовка, панирование полуфабрикатов</p> <p>6. Охлаждение, хранение.</p>	14		
		<p>Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без. Оценивать качество полуфабрикатов.</p>	<p>1. Организация рабочего места</p> <p>2. Расчёт количества сырья для приготовления мясной рубленой массы</p> <p>3. Механическая кулинарная обработка</p> <p>4. Измельчение мяса, подготовка ингредиентов для фарша</p> <p>5. Формовка и панирование изделий.</p> <p>6. Охлаждение, хранение.</p>	8		

		Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования.	1. Организация рабочего места на линии комплектации блюд 2. Устройство и эксплуатация оборудования для раздачи пищи. 3. Порционирование (комплектование) блюд.	2		
		Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов.	1. Произвести взаимозаменяемость продуктов при приготовлении полуфабрикатов.	4		
<b>ВСЕГО УП.01:</b>				<b>144</b>	<b>4</b>	<b>3,4</b>

#### 4.2 Содержание производственной практики

Коды формируемых профессиональных компетенций	Наименование практики	Виды работ	Содержание работ	Объем времени		Сроки проведения (семестр)
				часы	недели	
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Производственная ПП 01. по МДК 01.02 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Ознакомление с предприятием. Правила техники безопасности при выполнении работ	Ознакомление с объектами профессиональной деятельности: оборудование, инструмент, приспособления. Рабочее место и организация труда Инструктаж по технике безопасности, электробезопасности, пожарной безопасности.	2	5	4
		Оформление заявок на сырьё, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке.	1. Оформление заявки с кухни на склад 2. Оформление заявки со склада на кухню 3. Приёмка сырья по накладной.	4		
		Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления	1. Организация работы складских помещений. 2. Организация работы зон кухни, предназначенных для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов 3. Требование системы ХАССП к соблюдению товарного соседства, организации рабочего места при приготовлении полуфабрикатов. 4. Температурный режим хранения полуфабрикатов.	2		
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней	Производственная ПП 01. по МДК 01.02 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд,	Обработка, нарезка овощей, грибов. Приготовление полуфабрикатов.	1. Организация рабочего места. Подготовка заявок. 2. Расчёт количества продуктов для приготовления овощных полуфабрикатов. 3. Механическая кулинарная обработка овощей. 4. Взаимозаменяемость продуктов при приготовлении полуфабрикатов 5. Нарезка 6. Формовка полуфабрикатов	42		

птицы, дичи, кролика	кулинарных изделий разнообразного ассортимента		7. Панирование полуфабрикатов 8. Органолептическая оценка качества 9. Охлаждение, замораживание, вакуумирование овощных полуфабрикатов			
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	Производственная ПП 01. по МДК <b>01.02</b> Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Обработка рыбы и нерыбного водного сырья. Приготовление полуфабрикатов	1. Организация рабочего места. Подготовка заявок. 2. Расчёт количества продуктов для приготовления рыбных полуфабрикатов и полуфабрикатов из нерыбного водного сырья. 3. Механическая обработка рыбы (очищение от чешуи, удаление плавников, головы, хвоста, распарывание брюшка и удаление внутренности, промывание). 3.1. Обработка нерыбного водного сырья. 4. Взаимозаменяемость продуктов при приготовлении полуфабрикатов 5. Нарезка полуфабрикатов. 6. Формовка полуфабрикатов 7. Панирование полуфабрикатов 8. Фарширование продуктов нерыбного водного сырья. 9. Органолептическая оценка качества 10. Охлаждение, замораживание, вакуумирование рыбных полуфабрикатов	44		
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика ПК 1.4.	Производственная ПП 01. по МДК <b>01.02</b> Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного	Обработка мяса, мясных продуктов. Приготовление полуфабрикатов.	1. Организация рабочего места. Подготовка заявок. 2. Расчёт количества продуктов для приготовления полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов. 3. Механическая обработка мяса (размораживание, обмывание, обсушивание, деление на отруба, обвалка отрубов, жиловка, зачистка) 3.1. Обработка субпродуктов 4. Взаимозаменяемость продуктов при приготовлении полуфабрикатов 5. Нарезка полуфабрикатов. 6. Формовка полуфабрикатов	50		

Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролик	ассортимента		7. Панирование полуфабрикатов 8. Органолептическая оценка качества 9. Охлаждение, замораживание, вакуумирование мясных полуфабрикатов			
		Обработка мяса домашней птицы, дичи, кролика. Приготовление полуфабрикатов.	1. Организация рабочего места. Подготовка заявок. 2. Расчёт количества продуктов для приготовления полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. 3. Механическая обработка домашней птицы, дичи, кролика. 3.1. Обработка субпродуктов домашней птицы, дичи, кролика. 4. Взаимозаменяемость продуктов при приготовлении полуфабрикатов 5. Нарезка полуфабрикатов. 6. Формовка полуфабрикатов 7. Панирование полуфабрикатов 8. Органолептическая оценка качества 9. Охлаждение, замораживание, вакуумирование полуфабрикатов домашней птицы, дичи, кролика.	30		
		Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирование.	1. Организация рабочего места на линии комплектации блюд 2. Устройство и эксплуатация оборудования для раздачи пищи. 3. Порционирование (комплектование) блюд.	4		
		Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учётом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции.	1. Соблюдение СанПиНа и ХАСПП в предприятиях общественного питания различных форм собственности. 2. Заполнение журнала холодильного оборудования.	2		
		Дифференцированный зачёт		4		
<b>ВСЕГО ПП.01:</b>				<b>180</b>	<b>5</b>	<b>4</b>
<b>ИТОГО ПП.01:</b>				<b>180</b>	<b>5</b>	<b>4</b>

## **5 УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ**

### **5.1 Требования к документации, необходимой для проведения практики:**

- программа практики;
- календарный учебный график;
- график учебной и производственной практики на учебный год.
- приказ о распределении обучающихся по местам практики с указанием закрепления каждого обучающегося за организацией, а также с указанием вида и сроков прохождения практики;
- договоры с организациями.

### **5.2 Условия организации практики**

Содержание всех этапов практики должно обеспечивать обоснованную последовательность формирования у обучающихся системы умений, целостной профессиональной деятельности и практического опыта в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

В рамках профессионального модуля учебная практика проводится в учебно-производственной мастерской – столовой Северного колледжа.

Прохождение производственной практики, осуществляется концентрированно и проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся, на основе договоров заключенных с образовательной организацией.

Общий объем времени на проведение практики определяется ФГОС СПО, объем времени на проведение практики в рамках профессионального модуля определяется ОПОП, сроки проведения устанавливаются в соответствии с календарным учебным графиком, графиком производственного обучения и практики на учебный год.

Учебная практика проводится мастерами производственного обучения.

Руководителем производственной практики от образовательной организации назначается лицо, из числа педагогических сотрудников или совместителей, имеющих высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля) и имеющих опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы.

Колледж:

- планирует и утверждает в учебном плане все виды и этапы практики в соответствии с ОПОП СПО с учетом договоров с организациями;
- заключает договоры на организацию и проведение практики;
- разрабатывает и согласовывает с организациями программы практики, содержание и планируемые результаты практики;
- осуществляет руководство практикой;
- контролирует реализацию программы практики и условия проведения практики организациями, в том числе требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами, в том числе отраслевыми;
- формирует группы в случае применения групповых форм проведения практики;
- определяет совместно с организациями процедуру оценки общих и профессиональных компетенций обучающегося, освоенных им в ходе прохождения практики;
- разрабатывает и согласовывает с организациями формы отчетности и оценочный материал прохождения практики.

Организации:

- заключают договоры на организацию и проведение практики;
- согласовывают программы практики, содержание и планируемые результаты практики, задание на практику;
- предоставляют рабочие места обучающимся, назначают руководителей практики от организации, определяют наставников;
- участвуют в определении процедуры оценки результатов освоения общих и профессиональных компетенций, полученных в период прохождения практики, а также оценке таких результатов;
- участвуют в формировании оценочного материала для оценки общих и профессиональных компетенций, освоенных обучающимися в период прохождения практики;
- при наличии вакантных должностей могут заключать с обучающимися срочные

- трудовые договоры;
- обеспечивают безопасные условия прохождения практики обучающимся, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда;
- проводят инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка.

Обучающиеся, в период прохождения практики в организациях обязаны:

- выполнять задания, предусмотренные программами практики;
- соблюдать действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка;
- соблюдать требования охраны труда и пожарной безопасности.

Недельная нагрузка для очной формы обучения – 36 часов.

### **5.3 Требования к материально-техническому обеспечению:**

#### **5.3.1. Оборудование Учебной кухни ресторана**

##### **Оборудование Учебной кухни ресторана**

- инструктивный материал;
- комплект учебно-методической документации.

Рабочее место преподавателя.

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

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

Основное и вспомогательное технологическое оборудование лаборатории :

Плита индукционная КИП-29П-3,5-01

Пароконвектомат ПКА6-1/ВМ2

Стол-подставка под пароконвектомат

Весы для молекулярной кухни

Весы настольные электронные (профессиональные) M-ER 326 AFU

Планетарный миксер (машина взбивальная Модель В5)

Шкаф холодильный

Блендер ручной погружной модель RHB-2981 (блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан)

Блендер ручной погружной Модель HB128 S (блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан)

Шкаф шоковой заморозки CR10-G

Морозильная ларь F350 S

Микроволновая печь HMB-MM207WA

Фритюрница HURAKAN Модель HKN-VAC 260M

Слайсер

Мясорубка Haier HG-600

Блендер стационарный

Соковыжималка HURAKAN

Настольная вакуумно-упаковочная машина

Кофемолка HURAKAN НКМ-М6

Дегидратор

Кутер с подогревом (термомиксер) Robot Coupe Robot Cook43000R

Погружной термостат

Коптильный пистолет

Стол производственный

Стеллаж 4-х уровневый

Мойка односекционная со столешницей

Термометр инфракрасный

Кулер 19 л HOT FROST V118E

**Лаборатория «Учебный кондитерский цех»**

Рабочее место преподавателя.

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

Технические средства обучения

компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы.

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные  
Микроволновая печь  
Расстоечный шкаф  
Плита индукционная КИП-29П-3,5-01  
Пароконвектомат ПКА6-1/ВМ2  
Стол-подставка под пароконвектомат  
Шкаф холодильный  
Шкаф морозильный  
Шкаф шоковой заморозки  
Тестораскаточная машина (настольная)  
Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)  
Блендер ручной погружной модель РНВ-2981 (блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан)  
Блендер ручной погружной Модель НВ128 S (блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан)  
Шкаф шоковой заморозки CR10-G  
Морозильная ларь F350 S  
Мясорубка «Мулинекс»  
Кутер с подогревом (термомиксер) Robot Coupe Robot Cook43000R  
Соковыжималка HURAKAN  
Газовая горелка (для карамелизации)  
Термометр инфракрасный  
Термометр со щупом  
Машина для вакуумной упаковки  
Производственный стол с деревянным покрытием  
Стол производственный  
Стеллаж 4-х уровневый  
Мойка односекционная со столешницей

**Инвентарь, инструменты, посуда (кухонная, столовая):** Бульонницы, вилки, ложки столовые, ложки чайные, ножи, стаканы, тарелки, блюда, салатники, миски, лопатки деревянные, лопатки, мешок кондитерский, миски, ножи, ножницы, пиццерезка, подносы, сита, листы для выпечки, формы для выпечки, скалки, сковороды порционные, кастрюли.

### 5.3.2 Производственной практики на базе организаций

#### Кухня организации питания:

Весы настольные электронные;  
Пароконвектомат;  
Конвекционная печь или жар;  
Микроволновая печь;  
Расстоечный шкаф;  
Плита электрическая;  
Фритюрница;  
Электрогриль (жарочная поверхность);  
Шкаф холодильный;  
Шкаф морозильный;  
Шкаф шоковой заморозки;  
Льдогенератор;  
Стол холодильный с охлаждаемой горкой;  
Тестораскаточная машина;  
Планетарный миксер;  
Диспенсер для подогрева тарелок;  
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);  
Мясорубка;  
Овощерезка;

Процессор кухонный;  
Слайсер;  
Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);  
Миксер для коктейлей;  
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);  
Машина для вакуумной упаковки;  
Кофемашина с капучинатором;  
Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);  
Кофемолка;  
Лампа для карамели;  
Аппарат для темперирования шоколада;  
Сифон;  
Газовая горелка (для карамелизации);  
Машина посудомоечная;  
Стол производственный с моечной ванной;  
Стеллаж передвижной;  
Моечная ванна двухсекционная.

**Кондитерский цех организации питания:**

Весы настольные электронные  
Конвекционная печь  
Микроволновая печь  
Подовая печь (для пиццы)  
Расстоечный шкаф  
Плита электрическая  
Шкаф холодильный  
Шкаф морозильный  
Шкаф шоковой заморозки  
Тестораскаточная машина (настольная)  
Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)  
Тестомесильная машина (настольная)  
Миксер (погружной)  
Мясорубка  
Куттер  
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)  
Пресс для пиццы  
Лампа для карамели  
Аппарат для темперирования шоколада  
Сифон  
Газовая горелка (для карамелизации)  
Термометр инфракрасный  
Термометр со щупом  
Овоскоп  
Машина для вакуумной упаковки  
Производственный стол с моечной ванной  
Производственный стол с деревянным покрытием  
Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)  
Моечная ванна (двухсекционная)  
Стеллаж передвижной

**6. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ**

Образовательное учреждение, реализующее подготовку по основной профессиональной образовательной программе, обеспечивает организацию и проведение текущего и итогового контроля демонстрируемых обучающимися знаний, умений и навыков. Текущий контроль проводится мастером производственного обучения/руководителем практики. Формы и методы текущего и итогового контроля по профессиональному модулю разрабатываются образовательным учреждением и доводятся до сведения обучающихся в начале обучения.

Практика является завершающим этапом освоения профессионального модуля по виду

деятельности.

Формой итогового контроля учебной практики является дифференцированный зачет. На этапе текущего контроля по усредненному значению качественных оценок индивидуальных образовательных достижений определяется итоговая оценка освоенных обучающимися умений и навыков, как результатов освоения учебной практики.

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета проводится после успешного прохождения обучающимися производственной практики с учетом результатов, подтвержденных соответствующими документами организаций, в последний день производственной практики в виде защиты отчёта.

К аттестации допускаются обучающиеся, выполнившие в полном объеме программу производственной практики и представившие полный пакет отчетных документов.

В процессе аттестации проводится экспертиза формирования практических профессиональных умений и приобретения практического опыта работы в части освоения основного вида профессиональной деятельности, освоения общих и профессиональных компетенций.

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Критериями оценки результатов образовательных достижений являются оценки результатов выполнения работ по учебной и производственной практикам, которые, в свою очередь служат допуском к промежуточным аттестациям по учебной и производственной практикам в форме дифференцированных зачетов.

Оценка ставится в том случае, если:

- в дневнике учебной и производственной практик на материалах организации (место прохождения практики) полностью отражено выполнение программы практики с положительной оценкой фактического выполнения работ;
- дневник, отчет, приложения и остальная документация аккуратно и правильно оформлены;
- программа практики, аттестационные листы, заверены наставником и руководителем организации (с печатью);
- производственная характеристика отражает 100% выполнение объема работ, заверена руководителем организации (с печатью).

Оценка за практику определяется с учетом результатов экспертизы:

1. формирования профессиональных компетенций;
2. формирования общих компетенций;
3. качества выполненных работ;
4. производственной характеристики.

Если работы выполнены не в полном объеме, аттестационные листы, производственная характеристика заполнены несоответствующим образом, прохождение практики оценивается оценкой «неудовлетворительно», соответственно, студенту необходимо повторное прохождение практики.

Результаты прохождения практики учитываются при прохождении государственной итоговой аттестации.

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

## **7. Информационное обеспечение обучения**

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

#### **7.1. Печатные издания:**

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2021-01-01. - М.: Стандартинформ, 2020.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2021 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2019-01-01. - М.: Стандартинформ, 2020.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2021 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2021-01-01. - М.: Стандартинформ, 2020.-III, 10 с.

4. ГОСТ 30390-2021 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2019 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2020.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2021 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2019 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2020.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2021 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2020. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2021 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2020.- 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. 2021 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2020. – III, 10 с.
9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2021.- 544с.
10. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2021.- 808с.
11. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2021 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2021 № 39023).
12. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студентов учреждений среднего проф. образования / Н.А. Анфимова – 11-е изд., стереотип. – М.: Издательский центр «Академия», 2021.- 400с.
13. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник для студентов учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2020.г.-192 с.
14. Шитякова Т.Ю. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Т.Ю. Шитякова, Т.А. Качурина, Т.А. Сопачева. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 176 с.
15. Качурина Т.А. Кулинария: учеб. для студ. проф. образования / Т.А. Качурина. – 7-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2021 г.- 272 с.
16. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы : учебник для студ. Учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова .- 2-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2020г.
17. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для студ. Учреждений сред. Проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 240 с.
18. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2020. – 336 с.
19. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2020. – 160 с.
20. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2021 – 373 с.
21. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2021. – 512 с.
22. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2020 – 160 с.
23. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И.

Федорченко и др.]. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2020 – 128 с.

24. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учебник для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова. – М.: Издательский центр «Академия», 2020.- 128 с.
25. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учебник для студ. среднего проф. образования / Е.И. Соколова. – М.: Издательский центр «Академия», 2020.- 282 с.
26. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2021. – 432 с.

#### **7.2. Электронные издания:**

1. 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.
2. СанПиН 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).
3. 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
4. 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
5. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

#### **7.3. Дополнительные источники:**

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2019 - 320 с.: ил.

#### **7.4. Интернет-источники:**

21. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
22. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
23. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
24. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
25. <http://www.pitportal.ru/>

### **8. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ РАБОТ И ДОКУМЕНТАЦИИ ПО ПРАКТИКЕ**

8.1 Формой отчетности студента по учебной практике, организованной на базе колледжа является дневник.

8.2 Формой отчетности студента по производственной практике, организованной на базе организаций, являются дневники практики и отчеты, свидетельствующие о закреплении знаний, умений, приобретении практического опыта, формировании общих и профессиональных компетенций, освоении профессионального модуля.

Руководитель практики от колледжа должен контролировать ежедневную работу обучающегося. Руководитель практики от организации должен, своей подписью, подтверждать выполнение работ обучающимся за каждый день практики.

По результатам производственной практики, организация оценивает работу обучающегося в аттестационных листах и дает производственную характеристику.

После прохождения производственной практики, студент должен предоставить руководителю практики от колледжа:

1. отчеты по практике;
2. дневники практики;
3. аттестационные листы по видам работ;
4. аттестационные листы по освоению профессиональных и общих компетенций;
5. производственные характеристики;

6. программу практики, согласованную с организацией, в которой проходили практику

### 8.3 Письменный отчет о выполнении работ содержит:

- титульный лист отчета (Приложение 1)

- содержание:

▪ краткая характеристика организации, где проходили практику: наименование организации, организационно-правовая форма, сфера деятельности, наименование структурного подразделения, оборудование;

▪ в соответствии с видами работ должны быть представлены в отчете описание выполненных работ в соответствии с заданием, схемы, рисунки узлов и агрегатов технологические карты и т.д.

- список литературы должен включать все источники, использованные при работе над отчетом по производственной практике. Каждый источник указывается по правилам библиографического описания с указанием фамилии и инициалов автора, названия работы, места издания, издательства, года.

- приложения (дополнительных справочных материалов, имеющих вспомогательное значение, например: копий документов, выдержек из отчетных материалов, данных, схем, таблиц, диаграмм, программ, положений графические, аудио-, фото-, видео-, материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике и т.п.)

- дневник по практике (Приложение 2)

- аттестационные листы по видам работ (Приложение 3)

- аттестационные листы по освоению компетенций (Приложение 4)

- производственная характеристика (Приложение 5)

По окончании производственной практики студент оформляет письменный отчет в папку-скоросшиватель, согласованная программа практики подшивается после отчета с приложениями. Аттестационные листы, дневник и производственная характеристика не подшиваются и сдаются отдельно.

8.4 Требования к оформлению отчета о прохождении производственной (по профилю специальности) практики. Отчеты по практике выполняются в соответствии с Единой системой технологической документации (ЕСТД) и Единой системой конструкторской документации (ЕСКД), устанавливающих в организациях и на предприятиях единых правил оформления и обращения всех видов технологических документов согласно системе ГОСТ.

Подготовленные документы необходимо сгруппировать по назначению, датам и подшить в отчет.

### **8.4 Требования к оформлению отчета о прохождении производственной (по профилю специальности только для ППСЗ) практики.**

Отчеты по практике выполняются в соответствии с Единой системой технологической документации (ЕСТД) и Единой системой конструкторской документации (ЕСКД), устанавливающих в организациях и на предприятиях единых правил оформления и обращения всех видов технологических документов согласно системе ГОСТ.

Подготовленные документы необходимо сгруппировать по назначению, датам и подшить в отчет.

**Министерство образования и спорта Республики Карелия  
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Республики  
Карелия «СЕВЕРНЫЙ КОЛЛЕДЖ»  
(ГАПОУ РК «Северный колледж»)**

43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

№ зачетной книжки \_\_\_\_\_  
Группа \_\_-\_\_ 202\_\_ - 202\_\_ г.

УТВЕРЖДАЮ

\_\_\_\_\_  
(должность руководителя, наименование организации)

\_\_\_\_\_  
(подпись)

\_\_\_\_\_  
(ФИО)

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**ОТЧЕТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ № \_\_\_\_\_**

Наименование модуля, МДК: **ПМ.01** Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, **МДК.01.01** Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов, **МДК 01.02** Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Сроки прохождения практики с \_\_\_\_\_ 202\_\_ г. по \_\_\_\_\_ 202\_\_ г.

Место проведения практики:

\_\_\_\_\_  
(наименование организации)

Количество часов - \_\_ ч. (\_\_ недели, \_\_ семестр)

Выполнил студент \_\_\_\_\_  
(подпись) (ФИО студента)

Руководитель практики: \_\_\_\_\_  
(подпись) (ФИО руководителя практики)

Сегежа 202\_\_ г.

**Министерство образования и спорта Республики Карелия  
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Республики Карелия «Северный колледж»  
(ГАПОУ РК «СЕВЕРНЫЙ КОЛЛЕДЖ»)**

**ДНЕВНИК**

по \_\_\_\_\_ практике (УП/ПП \_\_\_\_\_) по  
(учебной/ производственной)

**ПМ.01** Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, **МДК.01.01** Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов, **МДК 01.02** Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

1. ФИО студента \_\_\_\_\_

2. Профессия: 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

Группа \_\_ - \_\_ (з) 202\_\_ - 202\_\_ г.

3. Место проведения практики:

\_\_\_\_\_ (наименование организации)

4. Срок проведения практики с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_ г.

5. Количество часов - \_\_\_\_ ч. (\_\_\_\_ недели, \_\_\_\_\_ семестр)

(Количество строк в таблице должно соответствовать количеству рабочих дней)

Дата	Перечень выполненных работ	Подпись руководителя практики от организации

Руководитель практики от ГАПОУ РК «Северный колледж» \_\_\_\_\_ (подпись) \_\_\_\_\_ (ФИО)

Руководитель практики от организации/предприятия:

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_ (должность) (подпись) (ФИО)

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Руководитель организации/предприятия:

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_ (должность) (подпись) (ФИО)

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

М.П.

## АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

### по видам работ

по производственной практике (ПП.01) по

**ПМ.01** Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, **МДК.01.01** Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов, **МДК 01.02** Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

1. ФИО студента \_\_\_\_\_

2. Профессия: 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

Группа \_\_ - \_\_ 202\_\_ - 202\_\_ г.

3. Место проведения практики: \_\_\_\_\_  
(наименование организации)

4. Срок проведения практики с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_ г.

5. Количество часов - \_\_\_\_ ч. (\_\_\_\_ недели, \_\_\_\_ семестр)

6. Виды, объем и качество работ, выполненные студентом во время практики:

№	Вид работ, содержание работ	Затраченное время (час)	Качество (оценка прописью)
1	Ознакомление с предприятием. Правила техники безопасности при выполнении работ	2	
2	Оформление заявок на сырьё, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке	4	
3	Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления	2	
4	Обработка, нарезка овощей, грибов. Приготовление полуфабрикатов из овощей.	42	
5	Обработка рыбы и нерыбного водного сырья. Приготовление полуфабрикатов.	44	
6	Обработка мяса, мясных продуктов. Приготовление полуфабрикатов.	50	
7	Обработка мяса домашней птицы, дичи, кролика. Приготовление полуфабрикатов	30	
8	Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, хранение, транспортирование.	4	
9	Дифференцированный зачет	2	
<b>ИТОГО:</b>		<b>180</b>	

Руководитель практики от ГАПОУ РК «Северный колледж» \_\_\_\_\_  
(подпись) (ФИО)

Руководитель практики от организации/предприятия:

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
(должность) (подпись) (ФИО)

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Руководитель организации/предприятия: \_\_\_\_\_/

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
(должность) (подпись) (ФИО)

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

М.П.

**АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ**  
**по освоению профессиональных и общих компетенций**  
 по производственной практике (ПП \_\_\_) по

**ПМ.01** Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, **МДК.01.01** Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов, **МДК 01.02** Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

1. ФИО студента \_\_\_\_\_

2. Профессия: 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

Группа \_\_\_ - \_\_\_ 202\_\_\_ - 202\_\_\_ г.

3. Место проведения практики:

\_\_\_\_\_ (наименование организации)

4. Срок проведения практики с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_ г.

5. Количество часов - \_\_\_ ч. ( \_\_\_ недели, \_\_\_ семестр)

Код	Наименование результата обучения	Освоил/ не освоил
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	
ПК 1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролик	
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.	
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	
ОК 09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	

Руководитель практики от ГАПОУ РК «Северный колледж» \_\_\_\_\_  
(подпись) \_\_\_\_\_ (ФИО)

Руководитель практики от организации/предприятия:

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
(должность) (подпись) (ФИО)

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Руководитель организации/предприятия:

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
(должность) (подпись) (ФИО)

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

М.П.

**ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА**

Студента \_\_\_\_\_  
 Государственного автономного профессионального образовательного учреждения Республики Карелия «Северный колледж», обучающегося на \_\_\_\_\_ курсе по основной программе среднего профессионального образования – программы подготовки квалифицированных рабочих по профессии 43.01.09 **ПОВАР, КОНДИТЕР**, базовой подготовки, по очной форме обучения, проходившего производственную практику в организации \_\_\_\_\_

(наименование организации)

Срок проведения практики с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_ г. \_\_\_\_ ч. ( \_\_\_\_ недели, \_\_\_\_ семестр)

**Результаты производственной практики (ПП.01) по**

**ПМ.01** Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, **МДК.01.01** Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов, **МДК 01.02** Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

1. В период производственной практики фактически проработал с « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 202\_\_ г. по « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 202\_\_ г.
2. Степень выполнения программы практики (объем, в процентах) \_\_\_\_\_
3. Во время прохождения практики \_\_\_\_\_ практический опыт в области деятельности: \_\_\_\_\_ (приобрел/не приобрел)

4. Выполнял следующие виды работ: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

5. Качество выполнения работ \_\_\_\_\_ (оценка прописью)

6. Трудовая дисциплина \_\_\_\_\_ (оценка прописью)

Руководитель практики от ГАПОУ РК «Северный колледж» \_\_\_\_\_

Руководитель практики от организации/предприятия:

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
 (должность) (подпись) (ФИО)

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Руководитель организации/предприятия:

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
 (должность) (подпись) (ФИО)

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

М.П.

Приложение к рабочей программе профессионального модуля  
**ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных  
изделий, закусок разнообразного ассортимента**

Утверждаю  
Зам. директора по УПР  
\_\_\_\_\_ В.О. Пикалёв  
«18» июня 2024 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ**  
**УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ (УП.02), ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПП.02)**  
основной профессиональной образовательной программы  
среднего профессионального образования по профессии  
**43.01.09 Повар, кондитер**  
(2024 - 2028 уч.г.)

Принята на заседании  
Педагогического совета  
Протокол №10 от 18.06.2024 г

Сегежа, 2024 г.

Рассмотрено и одобрено на заседании  
методической комиссии  
мастеров производственного обучения  
и преподавателей специальных дисциплин  
Протокол № 10 от 06.06.2024 г  
Председатель комиссии

Т.А. Юпилайнен

Согласовано  
методист

С.С. Кульгова

Разработал  
преподаватель

Л.В. Карельская

Организация-разработчик Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Республики Карелия «Северный колледж»

Согласовано

\_\_\_\_\_  
(наименование организации)  
Руководитель организации:  
\_\_\_\_\_  
(должность) / \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_  
(подпись) (ФИО)  
« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
М.П.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	5
3. СТРУКТУРА ПРАКТИКИ	6
4. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ	9
5. УСЛОВИЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ	17
6. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ	21
7. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБУЧЕНИЯ	22
8. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ОТЧЕТА ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	23
9. ПРИЛОЖЕНИЕ 1	25
10. ПРИЛОЖЕНИЕ 2	26
11. ПРИЛОЖЕНИЕ 3	27
12. ПРИЛОЖЕНИЕ 4	29
13. ПРИЛОЖЕНИЕ 5	31

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

## 1.1 Область применения программы

Программа практики входит в состав программы профессионального модуля ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента – которая, в свою очередь, является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер с учетом примерной основной образовательной программы Федерального реестра примерных образовательных программ СПО, в соответствии с утвержденным учебным планом, базовой подготовки, для студентов, обучающихся по очной форме обучения, в части освоения вида деятельности: Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующих профессиональных компетенций:

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

В рамках освоения профессионального модуля реализуются учебная и профессиональная практики.

## 1.2. Цели и задачи практики

Основной целью практики является комплексное освоение вида деятельности (ВД 2) «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента», формирование общих и профессиональных компетенций, приобретение необходимых умений и практического опыта в рамках профессионального модуля ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

В ходе освоения профессионального модуля обучающийся должен:

### **иметь практический опыт в:**

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

- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

- упаковке, складировании неиспользованных продуктов;

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

- в ведении расчетов с потребителями.

### **уметь:**

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;

- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

**знать:**

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных;

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

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

**1.3. Количество часов на освоение практики:**

всего – 396 часов, всего – 11 недель, в том числе:

учебной – 144 часов, 4 недели

производственной – 252 часа, 7 недель.

**2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ**

2.1 Результатом освоения программы практики, как части профессионального модуля является овладение обучающимися ВД 2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

### 3. СТРУКТУРА ПРАКТИКИ В РАМКАХ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Объем образовательной программы, час.	Объем образовательной программы, час.				
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.				
			Обучение по МДК, в час.			Практики	
			всего, часов	в т.ч. лабораторные и практические занятия	самостоятельная работа	учебная, часов	производственная часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 2.1 – ПК 2.8. ОК 01.- ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11	<b>Раздел 1.</b> Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	84	80	16	4		
ПК 2.1, ПК 2.2., ПК 2.3. ОК 01.- ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11	<b>Раздел 2.</b> Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента	57	56	22	1		
ПК 2.1, ПК 2.2. ПК 2.4. ОК 01.- ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11	<b>Раздел 3.</b> Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента	31	30	4	1		
ПК 2.1., ПК 2.5. ОК 01.- ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11	<b>Раздел 4.</b> Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий	72	72	22			
ПК 2.1., ПК 2.6. ОК 01.- ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11	<b>Раздел модуля 5.</b> Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	44	44	14			
ПК 2.1, ПК 2.7. ОК 01.- ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11	<b>Раздел модуля 6.</b> Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	47	46	16	1		
ПК 2.1. ПК 2.8. ОК 01.- ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11	<b>Раздел модуля 7.</b> Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента	75	74	34	1		
ПК 2.1. – ПК 2.8	Учебная и производственная практика, часов	396				144	252

	<i><b>Всего:</b></i>	<i><b>806</b></i>	<i><b>402</b></i>	<i><b>128</b></i>	<i><b>8</b></i>	<i><b>144</b></i>	<i><b>252</b></i>
--	----------------------	-------------------	-------------------	-------------------	-----------------	-------------------	-------------------

### 3.3 Тематический план учебной практики УП.02

№	Вид работ	Количество во часов	Количество недель	Семестр
1	Ознакомление с лабораторией. Правила техники безопасности при выполнении работ	2	4	4,5
2	Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	2		
3	Расчёт стоимости супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	4		
4	Приготовление, оформление супов, в том числе региональных. Оценка качества готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос.	28		
5	Приготовление, оформление соусов, в том числе региональных. Оценка качества готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос.	14		
6	Приготовление, оформление горячих блюд (из овощей), в том числе региональных. Оценка качества.	22		
7	Приготовление, оформление горячих блюд (из круп, бобовых), в том числе региональных. Оценка качества .	8		
8	Приготовление, оформление горячих блюд (из макаронных изделий), в том числе региональных. Оценка качества.	6		
9	Приготовление, оформление кулинарных изделий (из яиц, творога), в том числе региональных. Оценка качества.	8		
10	Приготовление, оформление кулинарных изделий (из сыра, муки), в том числе региональных. Оценка качества.	8		
11	Приготовление, оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Оценка качества.	20		
12	Приготовление, оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика, в том числе региональных. Оценка качества.	22		
<b>ВСЕГО УП.02:</b>		<b>144</b>		
<b>ИТОГО УП.02:</b>		<b>144</b>		

### 3.3 Тематический план производственной практики ПП.02

№	Вид работ	Количество часов	Количество недель	Семестр
1	Ознакомление с предприятием. Правила техники безопасности при выполнении работ	2	7	4, 6
2	Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.	12		
3	Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом).	8		
4	Прием по количеству и качеству продуктов (на основании заявки), расходных материалов.	6		
5	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.	8		
6	Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой. Подготовка к реализации (презентации)	14		
7	Выполнение задания (заказа) по приготовлению соусов разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой. Подготовка к	22		

	реализации (презентации)			
8	Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд и гарниров из овощей, грибов разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом). Подготовка к реализации (презентации)	28		
9	Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд и гарниров из круп, бобовых, разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом). Подготовка к реализации (презентации)	14		
10	Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд и гарниров из макаронных изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом). Подготовка к реализации (презентации)	22		
11	Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом). Подготовка к реализации (презентации)	14		
12	Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сыра, муки разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом). Подготовка к реализации (презентации)	14		
13	Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом). Подготовка к реализации (презентации)	38		
14	Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сырья разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом). Подготовка к реализации (презентации)	48		
15	Дифференцированный зачет	2		
	<b>ВСЕГО ПП.02:</b>	<b>252</b>		
	<b>ИТОГО ПП.02:</b>	<b>252</b>	<b>7</b>	<b>4,6</b>

#### 4. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

##### 4.1 Содержание учебной практики

Коды формируемых профессиональных компетенций	Наименование практики	Виды работ	Содержание работ	Объем времени		Сроки проведения (семестр)
				часы	недели	
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	Учебная УП 02. по <b>МДК.02.01</b> Организация приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Ознакомление с лабораторией. Правила техники безопасности при выполнении работ	Ознакомление с объектами профессиональной деятельности: оборудование, инструмент, приспособления. Организация рабочего места и организация труда. Инструктаж по технике безопасности, электробезопасности, пожарной безопасности.	2	4	4,5
		Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	1. Оформление заявки на получение сырья	2		
		Расчёт стоимости супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	1. Расчёт калькуляционной карточки на супы, горячие блюда, кулинарные изделия и закуски	4		
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента  ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов	Учебная УП 02. по <b>МДК.02.02</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Приготовление, оформление супов, в том числе региональных. Оценка качества готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос.	1. Организация рабочего места 2. Расчёт технологической карты 3. Расчёт калькуляционной карточки 4. Органолептическая оценка качества сырья 5. Правила ТБ при работе на оборудовании 6. Правила ТБ при работе с ножом. 7. Механическая кулинарная обработка овощей, мяса, рыбы, с/птицы для приготовления бульонов, отваров. 8. Варки бульона, отваров. 9. Приготовление супов, соблюдая при этом, технологическую последовательность приготовления. 10. Презентация блюд (оценка качества). 11. Подготовка супов на вынос. 12. Охлаждение, хранение.	28		

разнообразного ассортимента					
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	Учебная УП 02. по <b>МДК.02.02</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Приготовление, оформление соусов, в том числе региональных. Оценка качества готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочего места</li> <li>2. Расчёт технологической карты</li> <li>3. Расчёт калькуляционной карточки</li> <li>4. Органолептическая оценка качества сырья</li> <li>5. Правила ТБ при работе на оборудовании</li> <li>6. Правила ТБ при работе с ножом.</li> <li>7. Механическая кулинарная обработка овощей, мяса, рыбы, с/птицы для приготовления бульонов, отваров.</li> <li>8. Варки бульона, отваров для приготовления соусов.</li> <li>9. Приготовление горячих соусов, соблюдая при этом, технологическую последовательность.</li> <li>10. Презентация блюд (оценка качества).</li> <li>11. Подготовка соусов на вынос.</li> <li>12. Охлаждение, хранение.</li> </ol>	14	
ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	Учебная УП 02. по <b>МДК.02.02</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Приготовление, оформление горячих блюд (из овощей), в том числе региональных. Оценка качества горячих блюд перед отпуском, упаковкой на вынос, хранение.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочего места</li> <li>2. Расчёт технологической карты, калькуляционной карты для приготовления горячих блюд из овощей</li> <li>3. Органолептическая оценка качества сырья</li> <li>4. Закрепление знаний по ТБ</li> <li>5. Приготовление горячих блюд из овощей, грибов</li> <li>6. Презентация блюд</li> <li>7. Органолептическая оценка качества блюд</li> </ol>	22	
		Приготовление, оформление горячих блюд (из круп, бобовых), в том числе региональных. Оценка качества горячих блюд перед отпуском, упаковкой на вынос, хранение.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочего места</li> <li>2. Расчёт технологической карты, калькуляционной карты для приготовления горячих блюд из круп, бобовых</li> <li>3. Органолептическая оценка качества сырья</li> <li>4. Закрепление знаний по ТБ</li> <li>5. Приготовление горячих блюд из круп, бобовых.</li> <li>6. Презентация блюд</li> <li>7. Органолептическая оценка качества блюд</li> </ol>	8	
		Приготовление, оформление горячих блюд (из макаронных изделий), в том числе региональных. Оценка качества горячих блюд перед отпуском,	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочего места</li> <li>2. Расчёт технологической карты, калькуляционной карты для приготовления горячих блюд из макаронных изделий</li> <li>3. Органолептическая оценка качества сырья</li> </ol>	6	

		упаковкой на вынос, хранение.	4. Закрепление знаний по ТБ 5. Приготовление горячих блюд из макаронных изделий 6. Презентация блюд 7. Органолептическая оценка качества блюд			
ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	Учебная УП 02. по <b>МДК.02.02</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Приготовление, оформление кулинарных изделий (из яиц, творога), в том числе региональных. Оценка качества готовых кулинарных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос, хранение.	1. Организация рабочего места 2. Расчёт технологической карты, калькуляционной карты для приготовления кулинарных изделий из яиц, творога. 3. Органолептическая оценка качества сырья 4. Закрепление знаний по ТБ 5. Приготовление кулинарных изделий из яиц, творога. 6. Презентация блюд 7. Органолептическая оценка качества блюд	8		
		Приготовление, оформление кулинарных изделий (из сыра, муки), в том числе региональных. Оценка качества готовых кулинарных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос, хранение.	1. Организация рабочего места 2. Расчёт технологической карты, калькуляционной карты для приготовления кулинарных изделий из сыра, муки. 3. Органолептическая оценка качества сырья 4. Закрепление знаний по ТБ 5. Приготовление кулинарных изделий из сыра, муки. 6. Презентация блюд 7. Органолептическая оценка качества блюд	8		
ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	Учебная УП 02. по <b>МДК.02.02</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Приготовление, оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Оценка качества готовых кулинарных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос, хранение.	1. Организация рабочего места 2. Расчёт технологической карты, калькуляционной карты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья 3. Органолептическая оценка качества сырья 4. Закрепление знаний по ТБ 5. Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, используя различные виды тепловой обработки. 6. Презентация блюд 7. Органолептическая оценка качества блюд	20		
ПК 2.8.	Учебная УП 02. по	Приготовление, оформление горячих	1. Организация рабочего места	22		

<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента</p>	<p><b>МДК.02.02</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	<p>блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика, в том числе региональных. Оценка качества готовых кулинарных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос, хранение.</p>	<p>2. Расчёт технологической карты, калькуляционной карты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика  3. Органолептическая оценка качества сырья  4. Закрепление знаний по ТБ  5. Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика, используя различные виды тепловой обработки.  6. Презентация блюд  7. Органолептическая оценка качества блюд</p>			
			<b>ВСЕГО УП.02:</b>	<b>144</b>	<b>4</b>	<b>4,5</b>

#### 4.2 Содержание производственной практики

Коды формируемых профессиональных компетенций	Наименование практики	Виды работ	Содержание работ	Объем времени		Сроки проведения (семестр)
				часы	недели	
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	Производственная практика ПП 02. по <b>МДК.02.01</b> Организация приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Ознакомление с предприятием. Правила техники безопасности при выполнении работ	Ознакомление с объектами профессиональной деятельности: оборудование, инструмент, приспособления. Рабочее место и организация труда Инструктаж по технике безопасности, электробезопасности, пожарной безопасности.	2	7	4,6
		Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.	1. Организация работы зон кухни, предназначенных для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. 2. Требование системы ХАССП к соблюдению товарного соседства, организации рабочего места при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	12		
		Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом).	1. Оформление заявки с кухни на склад 2. Приёмка сырья по накладной. 3. Организация работы зон кухни, предназначенных для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. 4. Требование системы ХАССП к соблюдению товарного соседства при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	8		
		Прием по количеству и качеству продуктов (на основании заявки), расходных материалов.	1. Соблюдение СанПиНа и ХАССП в предприятиях общественного питания различных форм собственности. 2. Приём сырья по количеству и качеству.	6		
		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.	1. Организация работы зон кухни, предназначенных для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. 2. Требование системы ХАССП к соблюдению товарного соседства, организации рабочего места при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. 3. Температурный режим хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. 4. Соблюдение СанПиНа и ХАССП в предприятиях общественного питания различных форм собственности. 5. Заполнение журнала холодильного оборудования.	8		
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжитель	Производственная практика ПП 02. по <b>МДК.02.02</b> Процессы	Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной	1. Организация рабочего места по приготовлению супов 2. Расчёт технологической карты 3. Расчёт калькуляционной карточки 4. Органолептическая оценка качества сырья	14		

<p>ное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента</p>	<p>приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	<p>программой. Подготовка к реализации (презентации)</p>	<p>5. Правила ТБ при работе на оборудовании 6. Правила ТБ при работе с ножом. 7. Механическая обработка овощей, мяса, рыбы, с/птицы для приготовления бульонов, отваров. 8. Варки бульонов, отваров. 9. Приготовление супов, соблюдая при этом, технологическую последовательность приготовления. 10. Презентация блюд (оценка качества). 11. Подготовка супов на вынос. 12. Охлаждение, хранение.</p>			
<p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</p>	<p>Производственная практика ПП 02. по <b>МДК.02.02</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	<p>Выполнение задания (заказа) по приготовлению соусов разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой. Подготовка к реализации (презентации)</p>	<p>1. Организация рабочего места по приготовлению соусов 2. Расчёт технологической карты 3. Расчёт калькуляционной карточки 4. Органолептическая оценка качества сырья 5. Правила ТБ при работе на оборудовании 6. Правила ТБ при работе с ножом. 7. Механическая обработка овощей, мяса, рыбы, с/птицы для приготовления бульонов, отваров. 8. Варки бульонов, отваров. 9. Приготовление соусов, соблюдая при этом, технологическую последовательность приготовления. 10. Презентация блюд (оценка качества). 11. Подготовка соусов на вынос. 12. Охлаждение, хранение.</p>	22		
<p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к</p>	<p>Производственная практика ПП 02. по <b>МДК.02.02</b> Процессы приготовления, подготовки к</p>	<p>Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд и гарниров из овощей, грибов разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом). Подготовка к реализации</p>	<p>1. Организация рабочего места 2. Расчёт технологической карты, калькуляционной карты для приготовления горячих блюд из овощей 3. Органолептическая оценка качества сырья 4. Закрепление знаний по ТБ 5. Приготовление горячих блюд из овощей, грибов</p>	28		

реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	(презентации)	6. Презентация блюд 7. Органолептическая оценка качества блюд			
		Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд и гарниров из круп, бобовых, разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом). Подготовка к реализации (презентации)	1. Организация рабочего места 2. Расчёт технологической карты, калькуляционной карты для приготовления горячих блюд из круп, бобовых 3. Органолептическая оценка качества сырья 4. Закрепление знаний по ТБ 5. Приготовление горячих блюд из круп, бобовых. 6. Презентация блюд 7. Органолептическая оценка качества блюд	14		
		Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд и гарниров из макаронных изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом). Подготовка к реализации (презентации)	1. Организация рабочего места 2. Расчёт технологической карты, калькуляционной карты для приготовления горячих блюд из макаронных изделий 3. Органолептическая оценка качества сырья 4. Закрепление знаний по ТБ 5. Приготовление горячих блюд из макаронных изделий 6. Презентация блюд 7. Органолептическая оценка качества блюд	22		
ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	Производственная практика ПП 02. по <b>МДК.02.02</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом). Подготовка к реализации (презентации)	1. Организация рабочего места 2. Расчёт технологической карты, калькуляционной карты для приготовления кулинарных изделий из яиц, творога. 3. Органолептическая оценка качества сырья 4. Закрепление знаний по ТБ 5. Приготовление кулинарных изделий из яиц, творога. 6. Презентация блюд 7. Органолептическая оценка качества блюд	14		
		Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сыра, муки разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом). Подготовка к реализации (презентации)	1. Организация рабочего места 2. Расчёт технологической карты, калькуляционной карты для приготовления кулинарных изделий из сыра, муки. 3. Органолептическая оценка качества сырья 4. Закрепление знаний по ТБ 5. Приготовление кулинарных изделий из сыра, муки. 6. Презентация блюд 7. Органолептическая оценка качества блюд	14		
ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и	Производственная практика ПП 02. по <b>МДК.02.02</b> Процессы приготовления,	Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента в	1. Организация рабочего места 2. Расчёт технологической карты, калькуляционной карты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья 3. Органолептическая оценка качества сырья	38		

подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	соответствии заданием (заказом). Подготовка к реализации (презентации)	4. Закрепление знаний по ТБ 5. Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, используя различные виды тепловой обработки. 6. Презентация блюд 7. Органолептическая оценка качества блюд			
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	Производственная практика ПП 02. по МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сырья разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом). Подготовка к реализации (презентации)	1. Организация рабочего места 2. Расчёт технологической карты, калькуляционной карты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика 3. Органолептическая оценка качества сырья 4. Закрепление знаний по ТБ 5. Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика, используя различные виды тепловой обработки. 6. Презентация блюд 7. Органолептическая оценка качества блюд	48		
		Дифференцированный зачёт		2		
<b>ВСЕГО ПП.02:</b>				<b>252</b>	<b>7</b>	<b>4, 6</b>
<b>ИТОГО ПП.02:</b>				<b>252</b>	<b>7</b>	<b>4, 6</b>

## **6 УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ**

### **5.1 Требования к документации, необходимой для проведения практики:**

- программа практики;
- календарный учебный график;
- график учебной и производственной практики на учебный год.
- приказ о распределении обучающихся по местам практики с указанием закрепления каждого обучающегося за организацией, а также с указанием вида и сроков прохождения практики;
- договоры с организациями.

### **5.2 Условия организации практики**

Содержание всех этапов практики должно обеспечивать обоснованную последовательность формирования у обучающихся системы умений, целостной профессиональной деятельности и практического опыта в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

В рамках профессионального модуля учебная практика проводится в учебно-производственной мастерской – столовой Северного колледжа.

Прохождение производственной практики, осуществляется концентрированно и проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся, на основе договоров заключенных с образовательной организацией.

Общий объем времени на проведение практики определяется ФГОС СПО, объем времени на проведение практики в рамках профессионального модуля определяется ОПОП, сроки проведения устанавливаются в соответствии с календарным учебным графиком, графиком производственного обучения и практики на учебный год.

Учебная практика проводится мастерами производственного обучения.

Руководителем производственной практики от образовательной организации назначается лицо, из числа педагогических сотрудников или совместителей, имеющих высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля) и имеющих опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы.

Колледж:

- планирует и утверждает в учебном плане все виды и этапы практики в соответствии с ОПОП СПО с учетом договоров с организациями;
- заключает договоры на организацию и проведение практики;
- разрабатывает и согласовывает с организациями программы практики, содержание и планируемые результаты практики;
- осуществляет руководство практикой;
- контролирует реализацию программы практики и условия проведения практики организациями, в том числе требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами, в том числе отраслевыми;
- формирует группы в случае применения групповых форм проведения практики;
- определяет совместно с организациями процедуру оценки общих и профессиональных компетенций обучающегося, освоенных им в ходе прохождения практики;
- разрабатывает и согласовывает с организациями формы отчетности и оценочный материал прохождения практики.

Организации:

- заключают договоры на организацию и проведение практики;
- согласовывают программы практики, содержание и планируемые результаты практики, задание на практику;
- предоставляют рабочие места обучающимся, назначают руководителей практики от организации, определяют наставников;
- участвуют в определении процедуры оценки результатов освоения общих и профессиональных компетенций, полученных в период прохождения практики, а также оценке таких результатов;
- участвуют в формировании оценочного материала для оценки общих и профессиональных компетенций, освоенных обучающимися в период прохождения практики;
- при наличии вакантных должностей могут заключать с обучающимися срочные

- трудовые договоры;
- обеспечивают безопасные условия прохождения практики обучающимся, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда;
- проводят инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка.

Обучающиеся, в период прохождения практики в организациях обязаны:

- выполнять задания, предусмотренные программами практики;
- соблюдать действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка;
- соблюдать требования охраны труда и пожарной безопасности.

Недельная нагрузка для очной формы обучения – 36 часов.

### **6.3 Требования к материально-техническому обеспечению:**

#### **5.3.1. Оборудование Учебной кухни ресторана**

##### **Оборудование Учебной кухни ресторана**

- инструктивный материал;
- комплект учебно-методической документации.

Рабочее место преподавателя.

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

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

Основное и вспомогательное технологическое оборудование лаборатории :

Плита индукционная КИП-29П-3,5-01

Пароконвектомат ПКА6-1/ВМ2

Стол-подставка под пароконвектомат

Весы для молекулярной кухни

Весы настольные электронные (профессиональные) M-ER 326 AFU

Планетарный миксер (машина взбивальная Модель В5)

Шкаф холодильный

Блендер ручной погружной модель RHB-2981 (блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан)

Блендер ручной погружной Модель HB128 S (блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан)

Шкаф шоковой заморозки CR10-G

Морозильная ларь F350 S

Микроволновая печь HMB-MM207WA

Фритюрница HURAKAN Модель HKN-VAC 260M

Слайсер

Мясорубка Haier HG-600

Блендер стационарный

Соковыжималка HURAKAN

Настольная вакуумно-упаковочная машина

Кофемолка HURAKAN НКМ-М6

Дегидратор

Кутер с подогревом (термомиксер) Robot Coupe Robot Cook43000R

Погружной термостат

Коптильный пистолет

Стол производственный

Стеллаж 4-х уровневый

Мойка односекционная со столешницей

Термометр инфракрасный

Кулер 19 л HOT FROST V118E

**Лаборатория «Учебный кондитерский цех»**

Рабочее место преподавателя.

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

Технические средства обучения

компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы.

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные  
Микроволновая печь  
Расстоечный шкаф  
Плита индукционная КИП-29П-3,5-01  
Пароконвектомат ПКА6-1/ВМ2  
Стол-подставка под пароконвектомат  
Шкаф холодильный  
Шкаф морозильный  
Шкаф шоковой заморозки  
Тестораскаточная машина (настольная)  
Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)  
Блендер ручной погружной модель РНВ-2981 (блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан)  
Блендер ручной погружной Модель НВ128 S (блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан)  
Шкаф шоковой заморозки CR10-G  
Морозильная ларь F350 S  
Мясорубка «Мулинекс»  
Кутер с подогревом (термомиксер) Robot Coupe Robot Cook43000R  
Соковыжималка HURAKAN  
Газовая горелка (для карамелизации)  
Термометр инфракрасный  
Термометр со щупом  
Машина для вакуумной упаковки  
Производственный стол с деревянным покрытием  
Стол производственный  
Стеллаж 4-х уровневый  
Мойка односекционная со столешницей

**Инвентарь, инструменты, посуда (кухонная, столовая):** Бульонницы, вилки, ложки столовые, ложки чайные, ножи, стаканы, тарелки, блюда, салатники, миски, лопатки деревянные, лопатки, мешок кондитерский, миски, ножи, ножницы, пиццерезка, подносы, сита, листы для выпечки, формы для выпечки, скалки, сковороды порционные, кастрюли.

### **5.3.2 Производственной практики на базе организаций**

**Кухня организации питания:**

Весы настольные электронные;  
Пароконвектомат;  
Конвекционная печь или жар;  
Микроволновая печь;  
Расстоечный шкаф;  
Плита электрическая;  
Фритюрница;  
Электрогриль (жарочная поверхность);  
Шкаф холодильный;  
Шкаф морозильный;  
Шкаф шоковой заморозки;  
Льдогенератор;  
Стол холодильный с охлаждаемой горкой;  
Тестораскаточная машина;  
Планетарный миксер;  
Диспенсер для подогрева тарелок;  
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);  
Мясорубка;  
Овощерезка;

Процессор кухонный;  
Слайсер;  
Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);  
Миксер для коктейлей;  
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);  
Машина для вакуумной упаковки;  
Кофемашина с капучинатором;  
Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);  
Кофемолка;  
Лампа для карамели;  
Аппарат для темперирования шоколада;  
Сифон;  
Газовая горелка (для карамелизации);  
Машина посудомоечная;  
Стол производственный с моечной ванной;  
Стеллаж передвижной;  
Моечная ванна двухсекционная.

**Кондитерский цех организации питания:**

Весы настольные электронные  
Конвекционная печь  
Микроволновая печь  
Подовая печь (для пиццы)  
Расстоечный шкаф  
Плита электрическая  
Шкаф холодильный  
Шкаф морозильный  
Шкаф шоковой заморозки  
Тестораскаточная машина (настольная)  
Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)  
Тестомесильная машина (настольная)  
Миксер (погружной)  
Мясорубка  
Куттер  
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)  
Пресс для пиццы  
Лампа для карамели  
Аппарат для темперирования шоколада  
Сифон  
Газовая горелка (для карамелизации)  
Термометр инфракрасный  
Термометр со щупом  
Овоскоп  
Машина для вакуумной упаковки  
Производственный стол с моечной ванной  
Производственный стол с деревянным покрытием  
Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)  
Моечная ванна (двухсекционная)  
Стеллаж передвижной

**6. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ**

Образовательное учреждение, реализующее подготовку по основной профессиональной образовательной программе, обеспечивает организацию и проведение текущего и итогового контроля демонстрируемых обучающимися знаний, умений и навыков. Текущий контроль проводится мастером производственного обучения/руководителем практики. Формы и методы текущего и итогового контроля по профессиональному модулю разрабатываются образовательным учреждением и доводятся до сведения обучающихся в начале обучения.

Практика является завершающим этапом освоения профессионального модуля по виду

деятельности.

Формой итогового контроля учебной практики является дифференцированный зачет. На этапе текущего контроля по усредненному значению качественных оценок индивидуальных образовательных достижений определяется итоговая оценка освоенных обучающимися умений и навыков, как результатов освоения учебной практики.

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета проводится после успешного прохождения обучающимися производственной практики с учетом результатов, подтвержденных соответствующими документами организаций, в последний день производственной практики в виде защиты отчёта.

К аттестации допускаются обучающиеся, выполнившие в полном объеме программу производственной практики и представившие полный пакет отчетных документов.

В процессе аттестации проводится экспертиза формирования практических профессиональных умений и приобретения практического опыта работы в части освоения основного вида профессиональной деятельности, освоения общих и профессиональных компетенций.

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Критериями оценки результатов образовательных достижений являются оценки результатов выполнения работ по учебной и производственной практикам, которые, в свою очередь служат допуском к промежуточным аттестациям по учебной и производственной практикам в форме дифференцированных зачетов.

Оценка ставится в том случае, если:

- в дневнике учебной и производственной практик на материалах организации (место прохождения практики) полностью отражено выполнение программы практики с положительной оценкой фактического выполнения работ;
- дневник, отчет, приложения и остальная документация аккуратно и правильно оформлены;
- программа практики, аттестационные листы, заверены наставником и руководителем организации (с печатью);
- производственная характеристика отражает 100% выполнение объема работ, заверена руководителем организации (с печатью).

Оценка за практику определяется с учетом результатов экспертизы:

5. формирования профессиональных компетенций;
6. формирования общих компетенций;
7. качества выполненных работ;
8. производственной характеристики.

Если работы выполнены не в полном объеме, аттестационные листы, производственная характеристика заполнены несоответствующим образом, прохождение практики оценивается оценкой «неудовлетворительно», соответственно, студенту необходимо повторное прохождение практики.

Результаты прохождения практики учитываются при прохождении государственной итоговой аттестации.

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

## **7. Информационное обеспечение обучения**

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

#### **7.1. Печатные издания:**

53. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2021-01-01. - М.: Стандартинформ, 2020.-III, 8 с.
54. ГОСТ 30524-2021 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2019-01-01. - М.: Стандартинформ, 2020.-III, 48 с.
55. ГОСТ 31985-2021 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2021-01-01. - М.: Стандартинформ, 2020.-III, 10 с.

56. ГОСТ 30390-2021 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2019 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2020.- III, 12 с.
57. ГОСТ 30389 - 2021 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2019 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2020.- III, 12 с.
58. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2021 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2020. – III, 11 с.
59. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2021 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2020.- III, 16 с.
60. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2021 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2020. – III, 10 с.
61. 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, 2021.- 544с.
62. 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, 2021.- 808с.
63. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2021 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2021 № 39023).
64. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студентов учреждений среднего проф. образования / Н.А. Анфимова – 11-е изд., стереотип. – М.: Издательский центр «Академия», 2021.- 400с.
65. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник для студентов учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2020.г.-192 с.
66. Шитякова Т.Ю. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Т.Ю. Шитякова, Т.А. Качурина, Т.А. Сопачева. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 176 с.
67. Качурина Т.А. Кулинария: учеб. для студ. проф. образования / Т.А. Качурина. – 7-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2021 г.- 272 с.
68. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы : учебник для студ. Учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова .- 2-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2020г.
69. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для студ. Учреждений сред. Проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 240 с.
70. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2020. – 336 с.
71. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2020. – 160 с.
72. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2021 – 373 с.
73. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2021. – 512 с.
74. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2020 – 160 с.
75. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И.

Федорченко и др.]. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2020 – 128 с.

76. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учебник для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова. – М.: Издательский центр «Академия», 2020.- 128 с.
77. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учебник для студ. среднего проф. образования / Е.И. Соколова. – М.: Издательский центр «Академия», 2020.- 282 с.
78. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2021. – 432 с.

## **7.2. Электронные издания:**

16. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
17. СанПиН 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).
18. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
19. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа
20. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

## **7.3. Дополнительные источники:**

4. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2019 - 320 с.: ил.

## **7.4. Интернет-источники:**

26. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
27. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
28. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
29. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
30. <http://www.pitportal.ru/>

## **8. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ РАБОТ И ДОКУМЕНТАЦИИ ПО ПРАКТИКЕ**

8.1 Formой отчетности студента по учебной практике, организованной на базе колледжа является дневник.

8.2 Formой отчетности студента по производственной практике, организованной на базе организаций, являются дневники практики и отчеты, свидетельствующие о закреплении знаний, умений, приобретении практического опыта, формировании общих и профессиональных компетенций, освоении профессионального модуля.

Руководитель практики от колледжа должен контролировать ежедневную работу обучающегося. Руководитель практики от организации должен, своей подписью, подтверждать выполнение работ обучающимся за каждый день практики.

По результатам производственной практики, организация оценивает работу обучающегося в аттестационных листах и дает производственную характеристику.

После прохождения производственной практики, студент должен предоставить руководителю практики от колледжа:

7. отчеты по практике;
8. дневники практики;
9. аттестационные листы по видам работ;
10. аттестационные листы по освоению профессиональных и общих компетенций;
11. производственные характеристики;

12. программу практики, согласованную с организацией, в которой проходили практику

8.3 Письменный отчет о выполнении работ содержит:

- титульный лист отчета (Приложение 1)

- содержание:

▪ краткая характеристика организации, где проходили практику: наименование организации, организационно-правовая форма, сфера деятельности, наименование структурного подразделения, оборудование;

▪ в соответствии с видами работ должны быть представлены в отчете описание выполненных работ в соответствии с заданием, схемы, рисунки узлов и агрегатов технологические карты и т.д.

- список литературы должен включать все источники, использованные при работе над отчетом по производственной практике. Каждый источник указывается по правилам библиографического описания с указанием фамилии и инициалов автора, названия работы, места издания, издательства, года.

- приложения (дополнительных справочных материалов, имеющих вспомогательное значение, например: копии документов, выдержек из отчетных материалов, данных, схем, таблиц, диаграмм, программ, положений графические, аудио-, фото-, видео-, материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике и т.п.)

- дневник по практике (Приложение 2)

- аттестационные листы по видам работ (Приложение 3)

- аттестационные листы по освоению компетенций (Приложение 4)

- производственная характеристика (Приложение 5)

По окончании производственной практики студент оформляет письменный отчет в папку-скоросшиватель, согласованная программа практики подшивается после отчета с приложениями. Аттестационные листы, дневник и производственная характеристика не подшиваются и сдаются отдельно.

8.4 Требования к оформлению отчета о прохождении производственной (по профилю специальности) практики. Отчеты по практике выполняются в соответствии с Единой системой технологической документации (ЕСТД) и Единой системой конструкторской документации (ЕСКД), устанавливающих в организациях и на предприятиях единых правил оформления и обращения всех видов технологических документов согласно системе ГОСТ.

Подготовленные документы необходимо сгруппировать по назначению, датам и подшить в отчет.

**8.4 Требования к оформлению отчета о прохождении производственной (по профилю специальности только для ППСЗ) практики.**

Отчеты по практике выполняются в соответствии с Единой системой технологической документации (ЕСТД) и Единой системой конструкторской документации (ЕСКД), устанавливающих в организациях и на предприятиях единых правил оформления и обращения всех видов технологических документов согласно системе ГОСТ.

Подготовленные документы необходимо сгруппировать по назначению, датам и подшить в отчет.

**Министерство образования и спорта Республики Карелия  
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Республики  
Карелия «СЕВЕРНЫЙ КОЛЛЕДЖ»  
(ГАПОУ РК «Северный колледж»)**

43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

№ зачетной книжки \_\_\_\_\_  
Группа \_\_-\_\_ 202\_\_ - 202\_\_ г.

УТВЕРЖДАЮ

\_\_\_\_\_  
(должность руководителя, наименование организации)

\_\_\_\_\_  
(подпись)

\_\_\_\_\_  
(ФИО)

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
МП

**ОТЧЕТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ № \_\_\_\_\_**

Наименование модуля, МДК: **ПМ.02** Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, **МДК.02.01** Организация приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, **МДК.02.02** Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

Сроки прохождения практики с \_\_\_\_\_ 202\_\_ г. по \_\_\_\_\_ 202\_\_ г.

Место проведения практики:

\_\_\_\_\_  
(наименование организации)

Количество часов - \_\_ ч. (\_\_ недели, \_\_ семестр)

Выполнил студент \_\_\_\_\_  
(подпись) (ФИО студента)

Руководитель практики: \_\_\_\_\_  
(подпись) (ФИО руководителя практики)

Сегежа 202\_\_ г.

**Министерство образования и спорта Республики Карелия**  
**Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение**  
**Республики Карелия «Северный колледж»**  
**(ГАПОУ РК «СЕВЕРНЫЙ КОЛЛЕДЖ»)**

**ДНЕВНИК**

по \_\_\_\_\_ практике (УП/ПП \_\_\_\_ ) по  
(учебной/ производственной)

**ПМ.02** Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, **МДК.02.01** Организация приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, **МДК.02.02** Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

2. ФИО студента \_\_\_\_\_

2. Профессия: 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

Группа \_\_ - \_\_ (з) 202\_\_ - 202\_\_ г.

3. Место проведения практики:

\_\_\_\_\_ (наименование организации)

4. Срок проведения практики с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_ г.

5. Количество часов - \_\_ ч. ( \_\_\_\_ недели, \_\_\_\_ семестр)

(Количество строк в таблице должно соответствовать количеству рабочих дней)

Дата	Перечень выполненных работ	Подпись руководителя практики от организации

Руководитель практики от ГАПОУ РК «Северный колледж» \_\_\_\_\_  
(подпись) \_\_\_\_\_ (ФИО)

Руководитель практики от организации/предприятия:

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
(должность) (подпись) (ФИО)  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Руководитель организации/предприятия:

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
(должность) (подпись) (ФИО)  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

М.П.

**АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ**

**по видам работ**

по производственной практике (ПП.02) по

**ПМ.02** Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, **МДК.02.01** Организация приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, **МДК.02.02** Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

1. ФИО студента \_\_\_\_\_

2. Профессия: **43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР**

Группа \_\_ - \_\_ 202\_\_ - 202\_\_ г.

3. Место проведения практики: \_\_\_\_\_  
(наименование организации)

4. Срок проведения практики с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_ г.

5. Количество часов - \_\_\_\_ ч. (\_\_\_\_ недели, \_\_\_\_ семестр)

6. Виды, объем и качество работ, выполненные студентом во время практики:

№	Вид работ, содержание работ	Затраченное время (час)	Качество (оценка прописью)
1	Ознакомление с предприятием. Правила техники безопасности при выполнении работ	2	
2	Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.	12	
3	Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом).	8	
4	Прием по количеству и качеству продуктов (на основании заявки), расходных материалов.	6	
5	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.	8	
6	Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой. Подготовка к реализации (презентации)	14	
7	Выполнение задания (заказа) по приготовлению соусов разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой. Подготовка к реализации (презентации)	22	
8	Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд и гарниров из овощей, грибов разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом). Подготовка к реализации (презентации)	28	
9	Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд и гарниров из круп, бобовых, разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом). Подготовка к реализации (презентации)	14	
10	Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд и гарниров из макаронных изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом). Подготовка к реализации (презентации)	22	
11	Выполнение задания (заказа) по приготовлению	14	

	горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом). Подготовка к реализации (презентации)		
12	Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сыра, муки разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом). Подготовка к реализации (презентации)	14	
13	Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом). Подготовка к реализации (презентации)	38	
14	Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сырья разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом). Подготовка к реализации (презентации)	48	
15	Дифференцированный зачет	2	
<b>ИТОГО:</b>		<b>252</b>	

Руководитель практики от ГАПОУ РК «Северный колледж» \_\_\_\_\_  
 (подпись) \_\_\_\_\_ (ФИО)

Руководитель практики от организации/предприятия:  
 \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_  
 (должность) \_\_\_\_\_ (подпись) \_\_\_\_\_ (ФИО)

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
 Руководитель организации/предприятия: \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_  
 (должность) \_\_\_\_\_ (подпись) \_\_\_\_\_ (ФИО)  
 «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
 М.П.

ПРИЛОЖЕНИЕ 4

**АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ**  
**по освоению профессиональных и общих компетенций**  
 по производственной практике (ПП.02) по

**ПМ.02** Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, **МДК.02.01** Организация приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, **МДК.02.02** Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

1. ФИО студента \_\_\_\_\_

2. Профессия: 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

Группа \_\_ - \_\_ 202\_\_ - 202\_\_ г.

3. Место проведения практики: \_\_\_\_\_

(наименование организации)

4. Срок проведения практики с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_ г.

5. Количество часов - \_\_\_\_ ч. (\_\_\_\_ недели, \_\_\_\_ семестр)

Код	Наименование результата обучения	Освоил/ не освоил
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	
ПК 2.8.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	
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 общечеловеческих ценностей	
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	

ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	

Руководитель практики от ГАПОУ РК «Северный колледж» \_\_\_\_\_  
 (подпись) \_\_\_\_\_ (ФИО)

Руководитель практики от организации/предприятия:

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
 (должность) (подпись) (ФИО)

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Руководитель организации/предприятия:

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
 (должность) (подпись) (ФИО)

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

М.П.



Приложение к рабочей программе профессионального модуля  
**ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

Утверждаю  
Зам. директора по УПР  
\_\_\_\_\_ В.О. Пикалёв  
«18»июня 2024 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ**

**УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ (УП.03), ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПП.03)**

основной профессиональной образовательной программы  
среднего профессионального образования по профессии

**43.01.09 Повар, кондитер**

(2024 - 2028 уч.г.)

Принята на заседании  
Педагогического совета  
Протокол №10 от 18.06.2024 г

Рассмотрено и одобрено на заседании  
методической комиссии  
мастеров производственного обучения  
и преподавателей специальных дисциплин  
Протокол № 10 от 06.06.2024 г  
Председатель комиссии

Т.А. Юпилайнен

Согласовано методист

С.С. Кульгова

Разработал  
Мастер производственного  
обучения/руководитель практики

Т.А. Юпилайнен

Организация – разработчик программы производственной практики:  
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Республики  
Карелия «Северный колледж»

Согласовано

\_\_\_\_\_ (наименование организации)

Руководитель организации:

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_  
(должность)

(подпись)

(ФИО)

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

М.П.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	5
3. СТРУКТУРА ПРАКТИКИ	7
4. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ	10
5. УСЛОВИЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ	18
6. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ	20
7. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБУЧЕНИЯ	21
8. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ОТЧЕТА ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	22
9. ПРИЛОЖЕНИЕ 1	24
10. ПРИЛОЖЕНИЕ 2	25
11. ПРИЛОЖЕНИЕ 3	27
12. ПРИЛОЖЕНИЕ 4	28
13. ПРИЛОЖЕНИЕ 5	30

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

## 1.1 Область применения программы

Программа практики входит в состав программы профессионального модуля ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента – которая, в свою очередь, является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер с учетом примерной основной образовательной программы Федерального реестра примерных образовательных программ СПО (Регистрационный номер: 43.01.09 - 170331, дата регистрации: 31.03.2027), базовой подготовки, для студентов, обучающихся по очной форме обучения, в части освоения вида деятельности: Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующих **профессиональных компетенций**:

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

В рамках освоения профессионального модуля реализуются учебная и профессиональная практики.

## 1.2. Цели и задачи практики

Основной целью практики является комплексное освоение вида деятельности (ВД 3) «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента», формирование общих и профессиональных компетенций, приобретение необходимых умений и практического опыта в рамках профессионального модуля ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

В ходе освоения профессионального модуля обучающийся должен:

### **иметь практический опыт в:**

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

- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

- упаковке, складировании неиспользованных продуктов;

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

- ведение расчетов с потребителями.

### **уметь:**

- рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;

- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

### **знать:**

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
- правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

### 1.3. Количество часов на освоение практики:

всего – 360 часов, всего – 10 недель, в том числе:

учебной – 180 часов, 5 недель

производственной – 180 часа, 5 недель.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

2.1 Результатом освоения программы практики, как части профессионального модуля является овладение обучающимися ВД 3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

### 3. СТРУКТУРА ПРАКТИКИ В РАМКАХ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час.	Объем образовательной программы, час.					Самостоятельная работа
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.					
			Обучение по МДК, в час.		Практики			
			всего, часов	в т.ч. лабораторные и практические занятия	учебная, часов	производственная часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)		
1	2	3	4	5	6	7	8	
ПК 3.1. ОК 01.- ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК11	<b>Раздел 1.</b> Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных закусок разнообразного ассортимента	<b>44</b>	<b>42</b>	<b>12</b>			<b>2</b>	
ПК 3.2.- ПК 3.6. ОК 01.- ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК11	<b>Раздел 2.</b> Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента	<b>162</b>	<b>158</b>	<b>54</b>			<b>4</b>	
ПК 3.1.-ПК 3.6.	Учебная и производственная практика, часов	<b>206</b>			<b>180</b>	<b>180</b>		
	<b>Всего:</b>	<b>566</b>	<b>200</b>	<b>66</b>	<b>180</b>	<b>180</b>	<b>8</b>	

### 3.4 Тематический план учебной практики УП.03

№	Вид работ	Количество часов	Количество недель	Семестр
1	Ознакомление с лабораторией. Правила техники безопасности при выполнении работ	2	3	6
2	Организация рабочего места повара, подбор оборудования, инвентаря. Санитарно-гигиенические требования при приготовлении и хранении при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	14		
3	Система ХАСПП в общественном питании	16		
4	Приготовление холодных соусов и заправок, органолептические показатели качества	16		
5	Приготовление, оформление, подача салатов, органолептические показатели качества	32		
6	Приготовление, оформление, подача бутербродов, органолептические показатели качества.	24		
7	Приготовление, оформление, подача простых холодных закусок из яиц, овощей, грибов, органолептические показатели качества	24		
8	Приготовление, оформление, подача простых холодных блюд и закусок из рыбы, органолептические показатели качества	24		
9	Приготовление, оформление, подача простых холодных блюд и закусок из мяса, органолептические показатели качества	24		
10	<b>Дифференцированный зачет</b>	4		
<b>ВСЕГО УП.03:</b>		<b>180</b>	<b>5</b>	<b>6,7</b>
<b>ИТОГО УП.03:</b>		<b>180</b>	<b>5</b>	<b>6,7</b>

### 3.3 Тематический план производственной практики ПП.03

№	Вид работ	Количество часов	Количество недель	Семестр
1	Ознакомление с предприятием. Правила техники безопасности при выполнении работ	2	4	6
2	Организация рабочего места повара, подбор оборудования, инвентаря. Санитарно-гигиенические требования при приготовлении и хранении при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	14		
3	Система ХАСПП в общественном питании	8		
4	Технология приготовления холодных соусов и заправок.	16		
5	Технология приготовления, оформление салатов из сырых овощей, органолептические показатели качества.	16		
6	Технология приготовления, оформление салатов из вареных овощей, органолептические показатели качества.	16		
7	Технология приготовления, оформление бутербродов, органолептические показатели качества.	16		
8	Нарезка, оформление и подача гастрономических продуктов порциями	16		
9	Технология приготовления, оформление простых холодных закусок из яиц, овощей, рыбы, мяса. Органолептические показатели качества.	24		
10	Технология приготовления, оформление простых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья. Органолептические показатели качества.	24		
11	Технология приготовления, оформление простых холодных блюд из мяса, с/птицы. Органолептические показатели качества.	24		
12	<b>Дифференцированный зачет</b>	4		
<b>ВСЕГО ПП.03:</b>		<b>180</b>	<b>5</b>	<b>7</b>
<b>ИТОГО ПП.03:</b>		<b>180</b>	<b>5</b>	<b>7</b>

## 4. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

### 4.1 Содержание учебной практики

Коды формируемых профессиональных компетенций	Наименование практики	Виды работ	Содержание работ	Объем времени		Сроки проведения (семестр)
				часы	недели	
ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	Учебная УП 03. по <b>МДК.03.01</b> Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Ознакомление с лабораторией. Правила техники безопасности при выполнении работ	Ознакомление с объектами профессиональной деятельности: оборудование, инструмент, приспособления. Рабочее место и организация труда Инструктаж по технике безопасности, электробезопасности, пожарной безопасности.	2	3	6
		Организация рабочего места повара, подбор оборудования, инвентаря. Санитарно-гигиенические требования при приготовлении и хранении при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	1. Организация рабочего места (подбор оборудования, производственного инвентаря, столовой посуды) 2. СанПин при приготовлении холодных блюд, закусок, бутербродов 3. Температурные режимы хранения 4. Органолептические показатели качества холодных блюд, закусок, бутербродов	14		
		Система ХАСПП в общественном питании	1. Гигиена на производстве 2. Цветовое кодирование 3. Критические точки при изготовлении холодных блюд и закусок, бутербродов и холодных соусов.	16		
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	Учебная УП 03. по <b>МДК 03.02</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Приготовление холодных соусов и заправок, органолептические показатели качества	1. Организация рабочего места (подбор оборудования, производственного инвентаря, столовой посуды) 2. Расчёт количества продуктов для приготовления холодных соусов и заправок. 3. Определение доброкачественности сырья 4. Подготовка продуктов (механическая, тепловая обработка) 5. Подбор холодных соусов, заправок для салатов, винегретов и др. холодных закусок. 6. Оценка качества холодных соусов, заправок, выявление и устранение дефектов 7. Уборка рабочего места	16		
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и	Учебная УП 03. по <b>МДК 03.02</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных	Приготовление, оформление, подача салатов, органолептические показатели качества	1. Организация рабочего места (подбор оборудования, производственного инвентаря, столовой посуды) 2. Расчёт количества продуктов 3. Определение доброкачественности сырья 4. Подготовка овощей и зелени для приготовления	32		

подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента	блюд, кулинарных изделий, закусок		салатов 5.Нарезка 6. Заправка салатов 7. Сервировка и оформления 8. Оценка качества готовых салатов, выявление и устранение дефектов 9. Уборка рабочего места			
ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	Учебная УП 03. по <b>МДК 03.02</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Приготовление, оформление, подача бутербродов, органолептические показатели качества.	1. Организация рабочего места (подбор оборудования, производственного инвентаря, столовой посуды) 2. Расчёт количества продуктов 3. Определение доброкачественности сырья 4. Подготовка и нарезание гастрономических продуктов (мяса, рыбы, сыра) и хлеба 5. Замес теста (песочного, дрожжевого слоеного теста), выпечка. 6. Сервировка и оформления, декорирование тарелок 7. Взвешивание 8.Оценка качества готовых бутербродов, выявление и устранение дефектов 9. Уборка рабочего места	24		
		Приготовление, оформление, подача простых холодных закусок из яиц, овощей, грибов, органолептические показатели качества	1. Организация рабочего места (подбор оборудования, производственного инвентаря, столовой посуды) 2. Расчёт количества продуктов 3. Определение доброкачественности сырья 4. Варка яиц 5.Подготовка продуктов 6. Нарезка 7. Смешивание ингредиентов 8. Сервировка и оформления, декорирование тарелок 9.Оценка качества готовых закусок, выявление и устранение дефектов 10. Уборка рабочего места	24		
ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации	Учебная УП 03. по <b>МДК 03.02</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Приготовление, оформление, подача простых холодных блюд и закусок из рыбы, органолептические показатели качества	1. Организация рабочего места (подбор оборудования, производственного инвентаря, столовой посуды) 2. Расчёт количества продуктов 3. Определение доброкачественности сырья 4.Подготовка рыбы, морепродуктов 5. Приготовление фарша 6. Фарширование	24		

холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента			7. Тепловая обработка 8. Оформление и отделка сложных холодных блюд из морепродуктов 9. Оценка качества готовых закусок (салатов) из мяса и рыбы, выявление и устранение дефектов 10. Уборка рабочего места			
ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	Учебная УП 03. по <b>МДК 03.02</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Приготовление, оформление, подача простых холодных блюд и закусок из мяса, органолептические показатели качества	1. Организация рабочего места (подбор оборудования, производственного инвентаря, столовой посуды) 2. Расчёт количества продуктов 3. Определение доброкачественности сырья 4. Подготовка продуктов 5. Тепловая обработка 6. Оформление и отделка холодных закусок и блюд из мяса; 7. Оценка качества готовых блюд из мяса, выявление и устранение дефектов 8. Уборка рабочего места	24		
		<b>Дифференцированный зачёт</b>		4		
			<b>ВСЕГО УП.03:</b>	<b>180</b>	<b>5</b>	<b>6, 7</b>

#### 4.2 Содержание производственной практики

Коды формируемых профессиональных компетенций	Наименование практики	Виды работ	Содержание работ	Объем времени		Сроки проведения (семестр)
				часы	недели	
ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с	Производственная ПП 03. по <b>МДК.03.01</b> Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Ознакомление с предприятием. Правила техники безопасности при выполнении работ	Ознакомление с объектами профессиональной деятельности: оборудование, инструмент, приспособления. Рабочее место и организация труда Инструктаж по технике безопасности, электробезопасности, пожарной безопасности.	2	4	6
		Организация рабочего места повара, подбор оборудования, инвентаря. Санитарно-гигиенические требования при приготовлении и хранении при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	1. Организация рабочего места повара по нарезанию продуктов вручную 2. Линия приготовления салатов и винегретов 3. Организация рабочего места повара для порционирования и оформления блюд. 4. СанПин при приготовлении холодных блюд и закусок на	14		

инструкциями и регламентами			предприятию общественного питания различных форм собственности.			
		Система ХАСПП в общественном питании	1. Требование системы ХАССП к соблюдению товарного соседства, организации рабочего места при приготовлении холодных блюд и закусок. 2. Температурный режим хранения холодных блюд и закусок, салатов и винегретов. 3. Цветовое кодирование 4. Критические точки на предприятии	8		
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	Производственная практика ПП 03. по <b>МДК 03.02</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Технология приготовления холодных соусов и заправок	1. Организация рабочего места (подбор оборудования, производственного инвентаря, столовой посуды) 2. Расчёт количества продуктов для приготовления холодных соусов и заправок. 3. Определение доброкачественности сырья 4. Подготовка продуктов (механическая, тепловая обработка) 5. Подбор холодных соусов, заправок для салатов, винегретов и др. холодных закусок. 6. Оценка качества холодных соусов, заправок, выявление и устранение дефектов 7. Уборка рабочего места	16		
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента	Производственная практика ПП 03. по <b>МДК 03.02</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Технология приготовления, оформление салатов из сырых овощей, органолептические показатели качества.	1. Организация рабочего места (подбор оборудования, производственного инвентаря, столовой посуды) 2. Расчёт количества продуктов 3. Определение доброкачественности сырья 4. Подготовка овощей и зелени для приготовления салатов 5. Нарезка 6. Заправка салатов 7. Сервировка и оформления 8. Оценка качества готовых салатов, выявление и устранение дефектов 9. Уборка рабочего места	16		
		Технология приготовления, оформление салатов из вареных овощей, органолептические показатели качества.	1. Организация рабочего места (подбор оборудования, производственного инвентаря, столовой посуды) 2. Расчёт количества продуктов 3. Определение доброкачественности сырья 4. Подготовка овощей и зелени для приготовления салатов. Варка овощей. 5. Нарезка	16		

			6. Заправка салатов 7. Сервировка и оформления 8. Оценка качества готовых салатов, выявление и устранение дефектов 9. Уборка рабочего места			
ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	Производственная практика ПП 03. по <b>МДК 03.02</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Технология приготовления, оформление бутербродов, органолептические показатели качества.	1. Организация рабочего места (подбор оборудования, производственного инвентаря, столовой посуды) 2. Расчёт количества продуктов 3. Определение доброкачественности сырья 4. Подготовка и нарезание гастрономических продуктов (мяса, рыбы, сыра) и хлеба 5. Замес теста (песочного, дрожжевого слоеного теста), выпечка. 6. Сервировка и оформления, декорирование тарелок 7. Взвешивание 8. Оценка качества готовых бутербродов, выявление и устранение дефектов 9. Уборка рабочего места	16		
		Нарезка, оформление и подача гастрономических продуктов порциями	1. Организация рабочего места (подбор оборудования, производственного инвентаря, столовой посуды) 2. Расчёт количества продуктов 3. Определение доброкачественности сырья 4. Подготовка продуктов 5. Подача 6. Оценка качества, выявление и устранение дефектов 7. Уборка рабочего места	16		
		Технология приготовления, оформление простых холодных закусок из яиц, овощей, рыбы, мяса. Органолептические показатели качества.	1. Организация рабочего места (подбор оборудования, производственного инвентаря, столовой посуды) 2. Расчёт количества продуктов 3. Определение доброкачественности сырья 4. Варка яиц 5. Подготовка продуктов 6. Нарезка 7. Смешивание ингредиентов 8. Сервировка и оформления, декорирование тарелок 9. Оценка качества готовых закусок, выявление и устранение дефектов 10. Уборка рабочего места	24		
ПК 3.5.	Производственная	Технология приготовления,	1. Организация рабочего места (подбор оборудования,	24		

Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	практика ПП 03. по <b>МДК 03.02</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	оформление простых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья. Органолептические показатели качества.	производственного инвентаря, столовой посуды) 2. Расчёт количества продуктов 3. Определение доброкачественности сырья 4. Подготовка рыбы, морепродуктов 5. Приготовление фарша 6. Фарширование 7. Тепловая обработка 8. Оформление и отделка холодных блюд из рыбы, морепродуктов 9. Оценка качества готовых блюд из рыбы, выявление и устранение дефектов 10. Уборка рабочего места			
ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	Производственная практика ПП 03. по <b>МДК 03.02</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Технология приготовления, оформление простых холодных блюд из мяса, с/птицы. Органолептические показатели качества.	1. Организация рабочего места (подбор оборудования, производственного инвентаря, столовой посуды) 2. Расчёт количества продуктов 3. Определение доброкачественности сырья 4. Подготовка продуктов 5. Тепловая обработка 6. Оформление и отделка холодных блюд из мяса, с/птицы; 7. Оценка качества готовых блюд из мяса, выявление и устранение дефектов 8. Уборка рабочего места	24		
		Дифференцированный зачёт		4		
<b>ВСЕГО ПП.03:</b>				<b>180</b>	<b>5</b>	<b>7</b>
<b>ИТОГО ПП.03:</b>				<b>180</b>	<b>5</b>	<b>7</b>

## **7 УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ**

### **5.1 Требования к документации, необходимой для проведения практики:**

- программа практики;
- календарный учебный график;
- график учебной и производственной практики на учебный год.
- приказ о распределении обучающихся по местам практики с указанием закрепления каждого обучающегося за организацией, а также с указанием вида и сроков прохождения практики;
- договоры с организациями.

### **5.2 Условия организации практики**

Содержание всех этапов практики должно обеспечивать обоснованную последовательность формирования у обучающихся системы умений, целостной профессиональной деятельности и практического опыта в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

В рамках профессионального модуля учебная практика проводится в учебно-производственной мастерской – столовой Северного колледжа.

Прохождение производственной практики, осуществляется концентрированно и проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся, на основе договоров заключенных с образовательной организацией.

Общий объем времени на проведение практики определяется ФГОС СПО, объем времени на проведение практики в рамках профессионального модуля определяется ОПОП, сроки проведения устанавливаются в соответствии с календарным учебным графиком, графиком производственного обучения и практики на учебный год.

Учебная практика проводится мастерами производственного обучения.

Руководителем производственной практики от образовательной организации назначается лицо, из числа педагогических сотрудников или совместителей, имеющих высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля) и имеющих опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы.

Колледж:

- планирует и утверждает в учебном плане все виды и этапы практики в соответствии с ОПОП СПО с учетом договоров с организациями;
- заключает договоры на организацию и проведение практики;
- разрабатывает и согласовывает с организациями программы практики, содержание и планируемые результаты практики;
- осуществляет руководство практикой;
- контролирует реализацию программы практики и условия проведения практики организациями, в том числе требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами, в том числе отраслевыми;
- формирует группы в случае применения групповых форм проведения практики;
- определяет совместно с организациями процедуру оценки общих и профессиональных компетенций обучающегося, освоенных им в ходе прохождения практики;
- разрабатывает и согласовывает с организациями формы отчетности и оценочный материал прохождения практики.

Организации:

- заключают договоры на организацию и проведение практики;
- согласовывают программы практики, содержание и планируемые результаты практики, задание на практику;
- предоставляют рабочие места обучающимся, назначают руководителей практики от организации, определяют наставников;
- участвуют в определении процедуры оценки результатов освоения общих и профессиональных компетенций, полученных в период прохождения практики, а также оценке таких результатов;
- участвуют в формировании оценочного материала для оценки общих и профессиональных компетенций, освоенных обучающимися в период прохождения практики;
- при наличии вакантных должностей могут заключать с обучающимися срочные

- трудовые договоры;
- обеспечивают безопасные условия прохождения практики обучающимся, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда;
- проводят инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка.

Обучающиеся, в период прохождения практики в организациях обязаны:

- выполнять задания, предусмотренные программами практики;
- соблюдать действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка;
- соблюдать требования охраны труда и пожарной безопасности.

Недельная нагрузка для очной формы обучения – 36 часов.

### **7.3 Требования к материально-техническому обеспечению:**

#### **5.3.1. Оборудование Учебной кухни ресторана**

- рабочие места по количеству обучающихся – 12 мест;
  - Зона для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок:
    - весоизмерительное оборудование:* весы настольные электронные;
    - холодильное оборудование:* шкаф холодильный; шкаф морозильный; шкаф интенсивной заморозки; охлаждаемый прилавок-витрина; льдогенератор;
    - механическое оборудование:* блендер (гомогенизатор ) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) ; слайсер; куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) ; процессор кухонный; овощерезка;
    - тепловое оборудование:* плиты электрические или с индукционным нагревом; пароконвектомат; вок сковорода; гриль электрический; гриль – саломандра; фритюрница; микроволновая печь;
    - оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:* овоскоп; нитраттестер; машина для вакуумной упаковки; термоупаковщик;
    - оборудование для мытья посуды:* машина посудомоечная;
    - вспомогательное оборудование:* стол производственный; стеллаж передвижной; моечная ванна двухсекционная.
  - инвентарь, инструменты, кухонная посуда:* функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки; набор разделочных досок (деревянных с маркировкой «СО», «Гастрономия», «Готовая продукция» или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов); подставка для разделочных досок; термометр со щупом; мерный стакан; венчик; миски (нержавеющая сталь); сито, шенуа; лопатки (металлические, силиконовые), половник; пинцет, щипцы кулинарные; набор ножей «поварская тройка»; мусат для заточки ножей; корзины для органических и неорганических отходов, одноразовые перчатки.
  - кухонная посуда:* набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л; набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода; сотейники суповые миски
  - расходные материалы:* стрейч пленка для пищевых продуктов пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые
  - посуда для презентации:* тарелки глубокие, тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюдо прямоугольное, соусники
- Учебной кухне ресторана оборудованы зоны инструктажа, оснащенные компьютером, проектором, интерактивной доской.
- нормативно-технологическая документация;
  - инструкционные карты;
  - компьютерные программы, видеофильмы;
  - справочная и правовая документация;

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

#### **5.3.2. Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе практики:**

весоизмерительное оборудование, овощерезательная машина, пароконвектомат, электрическая плита, протирочная машина, блендер, слайсер, холодильные шкафы; шкаф шоковой заморозки, инструменты, инвентарь, посуда (разделочные доски, ножи поварской тройки; щипцы универсальные; лопатка; веселка; венчик; ложки; шумовка; экономной очистки овощей; гастроемкости; кастрюли; сотейники; сковороды; сито; сито

конусообразное, нуазетные выемки и др.).

## **6. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ**

Образовательное учреждение, реализующее подготовку по основной профессиональной образовательной программе, обеспечивает организацию и проведение текущего и итогового контроля демонстрируемых обучающимися знаний, умений и навыков. Текущий контроль проводится мастером производственного обучения/руководителем практики. Формы и методы текущего и итогового контроля по профессиональному модулю разрабатываются образовательным учреждением и доводятся до сведения обучающихся в начале обучения.

Практика является завершающим этапом освоения профессионального модуля по виду деятельности.

Формой итогового контроля учебной практики является дифференцированный зачет. На этапе текущего контроля по усредненному значению качественных оценок индивидуальных образовательных достижений определяется итоговая оценка освоенных обучающимися умений и навыков, как результатов освоения учебной практики.

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета проводится после успешного прохождения обучающимися производственной практики с учетом результатов, подтвержденных соответствующими документами организаций, в последний день производственной практики в виде защиты отчёта.

К аттестации допускаются обучающиеся, выполнившие в полном объеме программу производственной практики и представившие полный пакет отчетных документов.

В процессе аттестации проводится экспертиза формирования практических профессиональных умений, и приобретения практического опыта работы в части освоения основного вида профессиональной деятельности, освоения общих и профессиональных компетенций.

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Критериями оценки результатов образовательных достижений являются оценки результатов выполнения работ по учебной и производственной практикам, которые, в свою очередь служат допуском к промежуточным аттестациям по учебной и производственной практикам в форме дифференцированных зачетов.

Оценка ставится в том случае, если:

- в дневнике учебной и производственной практик на материалах организации (место прохождения практики) полностью отражено выполнение программы практики с положительной оценкой фактического выполнения работ;
- дневник, отчет, приложения и остальная документация аккуратно и правильно оформлены;
- программа практики, аттестационные листы заверены наставником и руководителем организации (с печатью);
- производственная характеристика отражает 100% выполнение объема работ, заверена руководителем организации (с печатью).

Оценка за практику определяется с учетом результатов экспертизы:

9. формирования профессиональных компетенций;
10. формирования общих компетенций;
11. качества выполненных работ;
12. производственной характеристики.

Если работы выполнены не в полном объеме, аттестационные листы, производственная характеристика заполнены несоответствующим образом, прохождение практики оценивается оценкой «неудовлетворительно», соответственно, обучающемуся необходимо повторное прохождение практики.

Результаты прохождения практики учитываются при прохождении государственной итоговой аттестации.

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

## **7. Информационное обеспечение обучения**

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

### **7.1. Печатные издания:**

23. ГОСТ 31984-2022 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2029-01-01. - М.: Стандартиформ, 2028.-III, 8 с.
24. ГОСТ 30524-2027 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2029-01-01. - М.: Стандартиформ, 2028.-III, 48 с.
25. ГОСТ 31985-2027 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2029- 01-01. - М.: Стандартиформ, 2028.-III, 10 с.
26. ГОСТ 30390-2027 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2029 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2028.- III, 12 с.
27. ГОСТ 30389 - 2027 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2029 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2028.- III, 12 с.
28. ГОСТ 31986-2022 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2029 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2028. – III, 11
29. ГОСТ 31987-2022 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2029 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2028.- III, 16 с.
30. ГОСТ 31988-2022 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2029 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2028. – III, 10 с.
31. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2029.- 544с.
32. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2029.- 808с.
33. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2029 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2029 № 39023).
34. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2029. – 400 с..
35. Ботов М.И., Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ. учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. - М.: Академия, 2029. – 416 с.
36. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред. проф. образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2029. – 320 с.
37. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2029. – 416 с.
38. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2029. – 240 с.
39. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2020. – 336 с.
40. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2020. – 160 с.
41. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2029 – 373 с.
42. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2029. – 512 с.
43. Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.П. Семичева. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2029. – 208 с
44. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2029. – 432 с.

## 7.2. Электронные издания:

8. 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 13.07.2029г. № 213-ФЗ].
9. 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].
10. 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.
11. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).
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. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

### 7.3. Дополнительные источники:

2. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2029 - 320 с.: ил.

### 7.4. Интернет-источники:

31. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
32. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
33. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
34. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
35. <http://www.pitportal.ru/>

## 8. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ РАБОТ И ДОКУМЕНТАЦИИ ПО ПРАКТИКЕ

8.1 Formой отчетности студента по учебной практике, организованной на базе колледжа является дневник.

8.2 Formой отчетности обучающихся по производственной практике, организованной на базе организаций, являются дневники практики и отчеты, свидетельствующие о закреплении знаний, умений, приобретении практического опыта, формировании общих и профессиональных компетенций, освоении профессионального модуля.

Руководитель практики от колледжа должен контролировать ежедневную работу обучающегося. Руководитель практики от организации должен, своей подписью, подтверждать выполнение работ обучающимся за каждый день практики.

По результатам производственной практики, организация оценивает работу обучающегося в аттестационных листах и дает производственную характеристику.

После прохождения производственной практики, обучающийся должен предоставить руководителю практики от колледжа:

13. отчеты по практике;
14. дневники практики;
15. аттестационные листы по видам работ;
16. аттестационные листы по освоению профессиональных и общих компетенций;
17. производственные характеристики;
18. программу практики, согласованную с организацией, в которой проходили практику

### 8.3 Письменный отчет о выполнении работ содержит:

- титульный лист отчета (Приложение 1)
- содержание:

- краткая характеристика организации, где проходили практику: наименование организации, организационно-правовая форма, сфера деятельности, наименование структурного подразделения, оборудование (автомобильный парк и т.д.);
  - в соответствии с видами работ должны быть представлены в отчете описание выполненных работ в соответствии с заданием, схемы, рисунки узлов и агрегатов технологические карты и т.д.
- список литературы должен включать все источники, использованные при работе над отчетом по производственной практике. Каждый источник указывается по правилам библиографического описания с указанием фамилии и инициалов автора, названия работы, места издания, издательства, года.
- приложения (дополнительных справочных материалов, имеющих вспомогательное значение, например: копий документов, выдержек из отчетных материалов, данных, схем, таблиц, диаграмм, программ, положений графические, аудио-, фото-, видео-, материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике и т.п.)
  - дневник по практике (Приложение 2)
  - аттестационные листы по видам работ (Приложение 3)
  - аттестационные листы по освоению компетенций (Приложение 4)
  - производственная характеристика (Приложение 5)
  - заключение о выполнении практической квалификационной работы (Приложение 5)

По окончании производственной практики обучающийся оформляет письменный отчет в папку-скоросшиватель, согласованная программа практики подшивается после отчета с приложениями. Аттестационные листы, дневник и производственная характеристика не подшиваются и сдаются отдельно.

Приложение к рабочей программе профессионального модуля  
**ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких  
блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**

Утверждаю  
Зам. директора по УПР  
\_\_\_\_\_ В.О. Пикалёв  
«18» июня 2024 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ**  
**УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ (УП.04), ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПП.04)**  
основной профессиональной образовательной программы  
среднего профессионального образования по профессии  
**43.01.09 Повар, кондитер**  
(2024 - 2028 уч.г.)

Принята на заседании  
Педагогического совета  
Протокол №10 от 18.06.2024 г

Сегежа, 2024 г.

Рассмотрено и одобрено на заседании  
методической комиссии  
мастеров производственного обучения  
и преподавателей специальных дисциплин  
Протокол № 10 от 06.06.2024 г  
Председатель комиссии

Т.А. Юпилайнен

Согласовано  
методист

С.С. Кульгова

Разработал  
преподаватель

Л.В. Карельская

Организация-разработчик Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Республики Карелия «Северный колледж»

Согласовано

\_\_\_\_\_  
(наименование организации)  
Руководитель организации:  
\_\_\_\_\_  
(должность) / \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_  
(подпись) (ФИО)  
« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
М.П.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	5
3. СТРУКТУРА ПРАКТИКИ	6
4. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ	9
5. УСЛОВИЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ	13
6. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ	17
7. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБУЧЕНИЯ	18
8. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ОТЧЕТА ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	19
9. ПРИЛОЖЕНИЕ 1	20
10. ПРИЛОЖЕНИЕ 2	21
11. ПРИЛОЖЕНИЕ 3	22
12. ПРИЛОЖЕНИЕ 4	23
13. ПРИЛОЖЕНИЕ 5	24

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

## 1.1 Область применения программы

Программа практики входит в состав программы профессионального модуля ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента – которая, в свою очередь, является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер с учетом примерной основной образовательной программы Федерального реестра примерных образовательных программ СПО, в соответствии с утвержденным учебным планом, базовой подготовки, для студентов, обучающихся по очной форме обучения, в части освоения вида деятельности: Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента и соответствующих профессиональных компетенций:

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента

В рамках освоения профессионального модуля реализуются учебная и профессиональная практики.

## 1.2. Цели и задачи практики

Основной целью практики является комплексное освоение вида деятельности (ВД 4) «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента», формирование общих и профессиональных компетенций, приобретение необходимых умений и практического опыта в рамках профессионального модуля ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.

В ходе освоения профессионального модуля обучающийся должен:

### **иметь практический опыт в:**

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

- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

- упаковке, складировании неиспользованных продуктов;

- порционировании (комплектование), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;

- ведение расчетов с потребителя.

### **уметь:**

- рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;

- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

### **знать:**

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;
- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;
- правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

### 1.3. Количество часов на освоение практики:

всего – 324 часа, всего – 9 недель, в том числе:

учебной – 144 часа, 4 недели

производственной – 180 часов, 5 недель.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

2.1 Результатом освоения программы практики, как части профессионального модуля является овладение обучающимися ВД 4 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

### 3. СТРУКТУРА ПРАКТИКИ В РАМКАХ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Объем образовательной программы, час.	Объем образовательной программы, час				
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.				
			Обучение по МДК, в час.			Практики	
			всего, часов	в т.ч. лабораторные и практические занятия	Самостоятельная работа	учебная, часов	Производственная, часов
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>
<i>ПК 4.1-ПК 4.5.</i> ОК 01.- ОК 07, ОК 09, ОК 10	<b>Раздел модуля 1.</b> Организация приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	<b>80</b>	<b>76</b>	22	4		
<i>ПК 4.2.-ПК 4.3.</i> ОК 01.- ОК 07, ОК 09, ОК 10	<b>Раздел модуля 2.</b> Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов	<b>146</b>	<b>144</b>	62	2		
<i>ПК 4.4. – ПК 4.5.</i> ОК 01.- ОК 07, ОК 09, ОК 10.	<b>Раздел модуля 3.</b> Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента	<b>71</b>	<b>69</b>	22	2		
<i>ПК 4.1-ПК 4.5.</i>	<i>Учебная и производственная практика, часов</i>	<b>324</b>				<b>144</b>	<b>180</b>
	<b>Всего:</b>	<b>621</b>	<b>289</b>	<b>102</b>	<b>8</b>	<b>144</b>	<b>180</b>

### 3.5 Тематический план учебной практики УП.04

№	Вид работ	Количество часов	Количество недель	Семестр
1	Ознакомление с лабораторией. Правила техники безопасности при выполнении работ	2	4	5,6
2	Организация рабочего места повара, подбор оборудования, инвентаря. Санитарно-гигиенические требования при приготовлении и хранении.	6		
3	Оформление накладных на получение продуктов. Взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки.	6		
4	Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков	8		
5	Подготовка продуктов, приготовление, оформление холодных сладких блюд, десертов. Органолептическая оценка качества	50		
6	Подготовка продуктов, приготовление, оформление горячих сладких блюд, десертов. Органолептическая оценка качества	36		
7	Подготовка продуктов, приготовление, оформление холодных напитков. Органолептическая оценка качества	14		
8	Подготовка продуктов, приготовление, оформление горячих напитков. Органолептическая оценка качества	20		
9	<b>Дифференцированный зачет</b>	2		
<b>ВСЕГО УП.04:</b>		<b>144</b>	<b>4</b>	<b>5,6</b>
<b>ИТОГО УП.04:</b>		<b>144</b>	<b>4</b>	<b>5,6</b>

### 3.3 Тематический план производственной практики ПП.04

№	Вид работ	Количество часов	Количество недель	Семестр
1	Ознакомление с предприятием. Правила техники безопасности при выполнении работ	2	5	5,6
2	Подготовка рабочего места повара, подбор оборудования, инвентаря. Санитарно-гигиенические требования при приготовлении и хранении.	2		
3	Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков	2		
4	Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с заказом	2		
5	Технология приготовления, оформление холодных сладких блюд, десертов.	36		
6	Технология приготовления, оформление горячих сладких блюд, десертов.	72		
7	Технология приготовления, оформление холодных напитков	28		
8	Технология приготовления, оформление горячих напитков	34		
9	<b>Дифференцированный зачет</b>	2		
<b>ВСЕГО ПП.04:</b>		<b>180</b>	<b>5</b>	<b>5,6</b>
<b>ИТОГО ПП.04:</b>		<b>180</b>	<b>5</b>	<b>5,6</b>

## 4. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

### 4.1 Содержание учебной практики

Коды формируемых профессиональных компетенций	Наименование практики	Виды работ	Содержание работ	Объем времени		Сроки проведения (семестр)
				часы	недели	
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	Учебная практика УП 04. по <b>МДК.04.01</b> Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	Ознакомление с лабораторией. Правила техники безопасности при выполнении работ	Ознакомление с объектами профессиональной деятельности: оборудование, инструмент, приспособления. Рабочее место и организация труда Инструктаж по технике безопасности, электробезопасности, пожарной безопасности.	2	4	5,6
		Организация рабочего места повара, подбор оборудования, инвентаря. Санитарно-гигиенические требования при приготовлении и хранении.	1. Организация рабочего места (подбор оборудования, производственного инвентаря, столовой посуды) 2. СанПин при приготовлении холодных блюд, закусок, бутербродов 3. Температурные режимы хранения 4. Органолептические показатели качества холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента 5. Цветовое кодирование 6. Критические точки при изготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	6		
		Оформление накладных на получение продуктов. Взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки.	1. Оформление накладных в соответствии с заданием 2. Произвести расчёты взаимозаменяемости продуктов при приготовлении сладких блюд, десертов, напитков.	6		
		Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков	1. Произвести расчёты стоимости холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с заданием.	8		
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного	Учебная практика УП 04. по <b>МДК 04.02</b> Процессы приготовления подготовки реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного	Подготовка продуктов, приготовление, оформление холодных сладких блюд, десертов. Органолептическая оценка качества	1. Расчёт количества продуктов 2. Организация рабочего места (подбор оборудования, инвентаря, посуды) 3. Подготовка ягод, фруктов, яиц, муки, сливок и других компонентов. 4. Нарезка продуктов, взбивание яичных белков, желтков, сливок, просеивание муки, темперирование шоколада, подготовка желатина, обжаривание орехов. 5. Подготовка украшений из шоколада. 6. Тепловая обработка (варка) некоторых компонентов,	50		

ассортимента	ассортимента		протирание, взбивание, доведение до готовности. 7. Оформление и декорирование холодных сладких блюд, десертов. 8. Оценка качества, выявление и устранение возможных дефектов 9. Уборка рабочего места			
ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Учебная практика УП 04. по МДК <b>04.02</b> Процессы приготовления подготовки реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Подготовка продуктов, приготовление, оформление горячих сладких блюд, десертов. Органолептическая оценка качества	1. Расчёт количества продуктов 2. Организация рабочего места (подбор оборудования, инвентаря, посуды) 3. Получение сырья 4. Определение доброкачественности сырья 5. Подготовка продуктов, смазывание формы (в зависимости от рецептуры). 6. Тепловая обработка, приготовление начинок, жарка блинчиков. 7. Оформление и декорирование пудингов, блинчиков. 8. Оценка качества, выявление и устранение возможных дефектов 9. Уборка рабочего места	36		
ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	Учебная практика УП 04. по МДК <b>04.02</b> Процессы приготовления подготовки реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Подготовка продуктов, приготовление, оформление холодных напитков. Органолептическая оценка качества	1. Расчёт количества сырья. Произвести взаимозаменяемость продуктов 2. Получение продуктов. 3. Организация рабочего места (подбор оборудования, инвентаря, посуды) 4. Подготовка сырья для приготовления холодных напитков 5. Приготовление холодных напитков 6. Оформление 7. Оценка качества, выявление и устранение возможных дефектов	14		
ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного	Учебная практика УП 04. по МДК <b>04.02</b> Процессы приготовления подготовки реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов	Подготовка продуктов, приготовление, оформление горячих напитков. Органолептическая оценка качества	1. Расчёт количества сырья. Произвести взаимозаменяемость продуктов 2. Получение продуктов. 3. Организация рабочего места (подбор оборудования, инвентаря, посуды) 4. Подготовка сырья для приготовления горячих напитков 5. Приготовление горячих напитков 6. Оформление 7. Оценка качества, выявление и устранение возможных	20		

ассортимента	разнообразного ассортимента		дефектов			
		<b>Дифференцированный зачёт</b>			2	
				<b>ВСЕГО УП.04:</b>	<b>144</b>	<b>4</b>
						<b>5,6</b>

#### 4.2 Содержание производственной практики

Коды формируемых профессиональных компетенций	Наименование практики	Виды работ	Содержание работ	Объем времени		Сроки проведения (семестр)
				часы	недели	
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	Производственная практика ПП 04. по <b>МДК.04.01</b> Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	Ознакомление с предприятием. Правила техники безопасности при выполнении работ	Ознакомление с объектами профессиональной деятельности: оборудование, инструмент, приспособления. Рабочее место и организация труда Инструктаж по технике безопасности, электробезопасности, пожарной безопасности.	2	5	5,6
		Подготовка рабочего места повара, подбор оборудования, инвентаря. Санитарно-гигиенические требования при приготовлении и хранении.	1. Организация рабочего места (подбор оборудования, производственного инвентаря, столовой посуды) безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 2. СанПин при приготовлении холодных блюд, закусок, бутербродов 3. Температурные режимы хранения 4. Органолептические показатели качества холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента 5. Цветовое кодирование 6. Критические точки при изготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	2		
		Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков	1. Составление заявки на продукты 2. Оформление накладных в соответствии с заданием 3. Расчёт стоимости блюд 4. Произвести расчёты взаимозаменяемости продуктов при приготовлении сладких блюд, десертов, напитков.	2		
		Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов,		2		

		напитков в соответствии с заказом			
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Производственная практика ПП 04. по <b>МДК 04.02</b> Процессы приготовления подготовки реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Технология приготовления, оформление холодных сладких блюд, десертов	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Расчёт количества продуктов</li> <li>2. Организация рабочего места (подбор оборудования, инвентаря, посуды)</li> <li>3. Подготовка ягод, фруктов, яиц, муки, сливок и других компонентов.</li> <li>4. Нарезка продуктов, взбивание яичных белков, желтков, сливок, просеивание муки, темперирование шоколада, подготовка желатина, обжаривание орехов.</li> <li>5. Подготовка украшений из шоколада.</li> <li>6. Тепловая обработка (варка) некоторых компонентов, протирание, взбивание, доведение до готовности.</li> <li>7. Оформление и декорирование холодных сладких блюд, десертов.</li> <li>8. Оценка качества, выявление и устранение возможных дефектов</li> <li>9. Упаковка готовых холодных десертов на вынос и для транспортирования.</li> <li>10. Организация хранения готовых холодных десертов на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</li> <li>11. Уборка рабочего места</li> </ol>	36	
ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Производственная практика ПП 04. по <b>МДК 04.02</b> Процессы приготовления подготовки реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Технология приготовления, оформление горячих сладких блюд, десертов	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Расчёт количества продуктов</li> <li>2. Организация рабочего места (подбор оборудования, инвентаря, посуды)</li> <li>3. Получение сырья</li> <li>4. Определение доброкачественности сырья</li> <li>5. Подготовка продуктов, смазывание формы (в зависимости от рецептуры).</li> <li>6. Тепловая обработка, приготовление начинок, жарка блинчиков.</li> <li>7. Оформление и декорирование пудингов, блинчиков.</li> <li>8. Оценка качества, выявление и устранение возможных дефектов</li> <li>9. Упаковка готовых горячих десертов на вынос и для транспортирования.</li> <li>10. Организация хранения готовых горячих десертов на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</li> </ol>	72	

			11. Уборка рабочего места			
ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	Производственная практика ПП 04. по <b>МДК 04.02</b> Процессы приготовления подготовки реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Технология приготовления, оформление холодных напитков	1. Расчёт количества сырья. Произвести взаимозаменяемость продуктов 2. Получение продуктов. 3. Организация рабочего места (подбор оборудования, инвентаря, посуды) 4. Подготовка сырья для приготовления холодных напитков 5. Приготовление холодных напитков 6. Оформление 7. Оценка качества, выявление и устранение возможных дефектов 8. Упаковка готовых напитков на вынос и для транспортирования. 9. Организация хранения готовых, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.	28		
ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	Производственная практика ПП 04. по <b>МДК 04.02</b> Процессы приготовления подготовки реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Технология приготовления, оформление горячих напитков	1. Расчёт количества сырья. Произвести взаимозаменяемость продуктов 2. Получение продуктов. 3. Организация рабочего места (подбор оборудования, инвентаря, посуды) 4. Подготовка сырья для приготовления горячих напитков 5. Приготовление горячих напитков 6. Оформление 7. Оценка качества, выявление и устранение возможных дефектов 8. Упаковка готовых напитков на вынос и для транспортирования. 9. Организация хранения готовых напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.	34		
		<b>Дифференцированный зачёт</b>		2		
<b>ВСЕГО ПП.04:</b>				<b>180</b>	<b>5</b>	<b>5,6</b>
<b>ИТОГО ПП.04:</b>				<b>180</b>	<b>5</b>	<b>5,6</b>

## **8 УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ**

### **5.1 Требования к документации, необходимой для проведения практики:**

- программа практики;
- календарный учебный график;
- график учебной и производственной практики на учебный год.
- приказ о распределении обучающихся по местам практики с указанием закрепления каждого обучающегося за организацией, а также с указанием вида и сроков прохождения практики;
- договоры с организациями.

### **5.2 Условия организации практики**

Содержание всех этапов практики должно обеспечивать обоснованную последовательность формирования у обучающихся системы умений, целостной профессиональной деятельности и практического опыта в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

В рамках профессионального модуля учебная практика проводится в учебно-производственной мастерской – столовой Северного колледжа.

Прохождение производственной практики, осуществляется концентрированно и проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся, на основе договоров заключенных с образовательной организацией.

Общий объем времени на проведение практики определяется ФГОС СПО, объем времени на проведение практики в рамках профессионального модуля определяется ОПОП, сроки проведения устанавливаются в соответствии с календарным учебным графиком, графиком производственного обучения и практики на учебный год.

Учебная практика проводится мастерами производственного обучения.

Руководителем производственной практики от образовательной организации назначается лицо, из числа педагогических сотрудников или совместителей, имеющих высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля) и имеющих опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы.

Колледж:

- планирует и утверждает в учебном плане все виды и этапы практики в соответствии с ОПОП СПО с учетом договоров с организациями;
- заключает договоры на организацию и проведение практики;
- разрабатывает и согласовывает с организациями программы практики, содержание и планируемые результаты практики;
- осуществляет руководство практикой;
- контролирует реализацию программы практики и условия проведения практики организациями, в том числе требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами, в том числе отраслевыми;
- формирует группы в случае применения групповых форм проведения практики;
- определяет совместно с организациями процедуру оценки общих и профессиональных компетенций обучающегося, освоенных им в ходе прохождения практики;
- разрабатывает и согласовывает с организациями формы отчетности и оценочный материал прохождения практики.

Организации:

- заключают договоры на организацию и проведение практики;
- согласовывают программы практики, содержание и планируемые результаты практики, задание на практику;
- предоставляют рабочие места обучающимся, назначают руководителей практики от организации, определяют наставников;
- участвуют в определении процедуры оценки результатов освоения общих и профессиональных компетенций, полученных в период прохождения практики, а также оценке таких результатов;
- участвуют в формировании оценочного материала для оценки общих и профессиональных компетенций, освоенных обучающимися в период прохождения практики;
- при наличии вакантных должностей могут заключать с обучающимися срочные

- трудовые договоры;
- обеспечивают безопасные условия прохождения практики обучающимся, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда;
- проводят инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка.

Обучающиеся, в период прохождения практики в организациях обязаны:

- выполнять задания, предусмотренные программами практики;
- соблюдать действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка;
- соблюдать требования охраны труда и пожарной безопасности.

Недельная нагрузка для очной формы обучения – 36 часов.

### **8.3 Требования к материально-техническому обеспечению:**

#### **5.3.1. Оборудование Учебной кухни ресторана**

##### **Оборудование Учебной кухни ресторана**

- инструктивный материал;
- комплект учебно-методической документации.

Рабочее место преподавателя.

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

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

Основное и вспомогательное технологическое оборудование лаборатории :

Плита индукционная КИП-29П-3,5-01

Пароконвектомат ПКА6-1/ВМ2

Стол-подставка под пароконвектомат

Весы для молекулярной кухни

Весы настольные электронные (профессиональные) M-ER 326 AFU

Планетарный миксер (машина взбивальная Модель В5)

Шкаф холодильный

Блендер ручной погружной модель RHB-2981 (блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан)

Блендер ручной погружной Модель HB128 S (блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан)

Шкаф шоковой заморозки CR10-G

Морозильная ларь F350 S

Микроволновая печь HMB-MM207WA

Фритюрница HURAKAN Модель HKN-VAC 260M

Слайсер

Мясорубка Haier HG-600

Блендер стационарный

Соковыжималка HURAKAN

Настольная вакуумно-упаковочная машина

Кофемолка HURAKAN НКМ-М6

Дегидратор

Кутер с подогревом (термомиксер) Robot Coupe Robot Cook43000R

Погружной термостат

Коптильный пистолет

Стол производственный

Стеллаж 4-х уровневый

Мойка односекционная со столешницей

Термометр инфракрасный

Кулер 19 л HOT FROST V118E

**Лаборатория «Учебный кондитерский цех»**

Рабочее место преподавателя.

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

Технические средства обучения

компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы.

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные  
Микроволновая печь  
Расстоечный шкаф  
Плита индукционная КИП-29П-3,5-01  
Пароконвектомат ПКА6-1/ВМ2  
Стол-подставка под пароконвектомат  
Шкаф холодильный  
Шкаф морозильный  
Шкаф шоковой заморозки  
Тестораскаточная машина (настольная)  
Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)  
Блендер ручной погружной модель РНВ-2981 (блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан)  
Блендер ручной погружной Модель НВ128 S (блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан)  
Шкаф шоковой заморозки CR10-G  
Морозильная ларь F350 S  
Мясорубка «Мулинекс»  
Кутер с подогревом (термомиксер) Robot Coupe Robot Cook43000R  
Соковыжималка HURAKAN  
Газовая горелка (для карамелизации)  
Термометр инфракрасный  
Термометр со щупом  
Машина для вакуумной упаковки  
Производственный стол с деревянным покрытием  
Стол производственный  
Стеллаж 4-х уровневый  
Мойка односекционная со столешницей

**Инвентарь, инструменты, посуда (кухонная, столовая):** Бульонницы, вилки, ложки столовые, ложки чайные, ножи, стаканы, тарелки, блюда, салатники, миски, лопатки деревянные, лопатки, мешок кондитерский, миски, ножи, ножницы, пиццерезка, подносы, сита, листы для выпечки, формы для выпечки, скалки, сковороды порционные, кастрюли.

### **5.3.2 Производственной практики на базе организаций**

#### **Кухня организации питания:**

Весы настольные электронные;  
Пароконвектомат;  
Конвекционная печь или жар;  
Микроволновая печь;  
Расстоечный шкаф;  
Плита электрическая;  
Фритюрница;  
Электрогриль (жарочная поверхность);  
Шкаф холодильный;  
Шкаф морозильный;  
Шкаф шоковой заморозки;  
Льдогенератор;  
Стол холодильный с охлаждаемой горкой;  
Тестораскаточная машина;  
Планетарный миксер;  
Диспенсер для подогрева тарелок;  
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);  
Мясорубка;  
Овощерезка;

Процессор кухонный;  
Слайсер;  
Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);  
Миксер для коктейлей;  
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);  
Машина для вакуумной упаковки;  
Кофемашина с капучинатором;  
Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);  
Кофемолка;  
Лампа для карамели;  
Аппарат для темперирования шоколада;  
Сифон;  
Газовая горелка (для карамелизации);  
Машина посудомоечная;  
Стол производственный с моечной ванной;  
Стеллаж передвижной;  
Моечная ванна двухсекционная.

**Кондитерский цех организации питания:**

Весы настольные электронные  
Конвекционная печь  
Микроволновая печь  
Подовая печь (для пиццы)  
Расстоечный шкаф  
Плита электрическая  
Шкаф холодильный  
Шкаф морозильный  
Шкаф шоковой заморозки  
Тестораскаточная машина (настольная)  
Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)  
Тестомесильная машина (настольная)  
Миксер (погружной)  
Мясорубка  
Куттер  
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)  
Пресс для пиццы  
Лампа для карамели  
Аппарат для темперирования шоколада  
Сифон  
Газовая горелка (для карамелизации)  
Термометр инфракрасный  
Термометр со щупом  
Овоскоп  
Машина для вакуумной упаковки  
Производственный стол с моечной ванной  
Производственный стол с деревянным покрытием  
Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)  
Моечная ванна (двухсекционная)  
Стеллаж передвижной

**6. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ**

Образовательное учреждение, реализующее подготовку по основной профессиональной образовательной программе, обеспечивает организацию и проведение текущего и итогового контроля демонстрируемых обучающимися знаний, умений и навыков. Текущий контроль проводится мастером производственного обучения/руководителем практики. Формы и методы текущего и итогового контроля по профессиональному модулю разрабатываются образовательным учреждением и доводятся до сведения обучающихся в начале обучения.

Практика является завершающим этапом освоения профессионального модуля по виду

деятельности.

Формой итогового контроля учебной практики является дифференцированный зачет. На этапе текущего контроля по усредненному значению качественных оценок индивидуальных образовательных достижений определяется итоговая оценка освоенных обучающимися умений и навыков, как результатов освоения учебной практики.

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета проводится после успешного прохождения обучающимися производственной практики с учетом результатов, подтвержденных соответствующими документами организаций, в последний день производственной практики в виде защиты отчёта.

К аттестации допускаются обучающиеся, выполнившие в полном объеме программу производственной практики и представившие полный пакет отчетных документов.

В процессе аттестации проводится экспертиза формирования практических профессиональных умений и приобретения практического опыта работы в части освоения основного вида профессиональной деятельности, освоения общих и профессиональных компетенций.

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Критериями оценки результатов образовательных достижений являются оценки результатов выполнения работ по учебной и производственной практикам, которые, в свою очередь служат допуском к промежуточным аттестациям по учебной и производственной практикам в форме дифференцированных зачетов.

Оценка ставится в том случае, если:

- в дневнике учебной и производственной практик на материалах организации (место прохождения практики) полностью отражено выполнение программы практики с положительной оценкой фактического выполнения работ;
- дневник, отчет, приложения и остальная документация аккуратно и правильно оформлены;
- программа практики, аттестационные листы, заверены наставником и руководителем организации (с печатью);
- производственная характеристика отражает 100% выполнение объема работ, заверена руководителем организации (с печатью).

Оценка за практику определяется с учетом результатов экспертизы:

13. формирования профессиональных компетенций;
14. формирования общих компетенций;
15. качества выполненных работ;
16. производственной характеристики.

Если работы выполнены не в полном объеме, аттестационные листы, производственная характеристика заполнены несоответствующим образом, прохождение практики оценивается оценкой «неудовлетворительно», соответственно, студенту необходимо повторное прохождение практики.

Результаты прохождения практики учитываются при прохождении государственной итоговой аттестации.

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

## **7. Информационное обеспечение обучения**

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

#### **7.1. Печатные издания:**

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2019-01-01. - М.: Стандартиформ, 2018.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2017 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2019-01-01. - М.: Стандартиформ, 2018.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2017 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2019-01-01. - М.: Стандартиформ, 2018.-III, 10 с.

4. ГОСТ 30390-2017 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2019 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2018.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2017 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2019 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2018.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2019 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2018. – III, 11
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2019 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2018.- 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. 2019 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2018. – III, 10 с.
9. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2021 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2021 № 39023).
10. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
11. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2019.- 544с.
12. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2019.- 808с.
13. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 400 с.
14. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ. учреждений высш. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 416 с.
15. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб. для учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 336 с.
16. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 80 с.
17. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2019. – 416 с.
18. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред .проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2020. – 240 с.
19. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2020. – 336 с.
20. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2020. – 160 с.
21. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2021 – 373 с.
22. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2019. – 512 с.
23. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2020 – 160 с.
24. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2020 – 128 с.
25. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учебник для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова. – М.: Издательский центр «Академия», 2020.- 128 с.

26. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учебник для студ. среднего проф. образования / Е.И. Соколова. – М. : Издательский центр «Академия», 2020.- 282 с.
27. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2021. – 432 с.

#### **7.2. Электронные издания:**

1. 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.
2. СанПиН 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).
3. 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
4. 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
5. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

#### **7.3. Дополнительные источники:**

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2019 - 320 с.: ил.
2. Шрамко Е.В. Уроки и техника кондитерского мастерства/Е. Шрамко – М.; ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2018 - 160 с

#### **7.4. Интернет-источники:**

36. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
37. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
38. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
39. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
40. <http://www.pitportal.ru/>

### **8. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ РАБОТ И ДОКУМЕНТАЦИИ ПО ПРАКТИКЕ**

8.1 Формой отчетности студента по учебной практике, организованной на базе колледжа является дневник.

8.2 Формой отчетности студента по производственной практике, организованной на базе организаций, являются дневники практики и отчеты, свидетельствующие о закреплении знаний, умений, приобретении практического опыта, формировании общих и профессиональных компетенций, освоении профессионального модуля.

Руководитель практики от колледжа должен контролировать ежедневную работу обучающегося. Руководитель практики от организации должен, своей подписью, подтверждать выполнение работ обучающимся за каждый день практики.

По результатам производственной практики, организация оценивает работу обучающегося в аттестационных листах и дает производственную характеристику.

После прохождения производственной практики, студент должен предоставить руководителю практики от колледжа:

1. отчеты по практике;
2. дневники практики;
3. аттестационные листы по видам работ;
4. аттестационные листы по освоению профессиональных и общих компетенций;
5. производственные характеристики;
6. программу практики, согласованную с организацией, в которой проходили практику

8.3 Письменный отчет о выполнении работ содержит:

- титульный лист отчета (Приложение 1)

- содержание:

▪ краткая характеристика организации, где проходили практику: наименование организации, организационно-правовая форма, сфера деятельности, наименование структурного подразделения, оборудование;

▪ в соответствии с видами работ должны быть представлены в отчете описание выполненных работ в соответствии с заданием, схемы, рисунки узлов и агрегатов технологические карты и т.д.

- список литературы должен включать все источники, использованные при работе над отчетом по производственной практике. Каждый источник указывается по правилам библиографического описания с указанием фамилии и инициалов автора, названия работы, места издания, издательства, года.

- приложения (дополнительных справочных материалов, имеющих вспомогательное значение, например: копий документов, выдержек из отчетных материалов, данных, схем, таблиц, диаграмм, программ, положений графические, аудио-, фото-, видео-, материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике и т.п.)

- дневник по практике (Приложение 2)

- аттестационные листы по видам работ (Приложение 3)

- аттестационные листы по освоению компетенций (Приложение 4)

- производственная характеристика (Приложение 5)

По окончании производственной практики студент оформляет письменный отчет в папку-скоросшиватель, согласованная программа практики подшивается после отчета с приложениями. Аттестационные листы, дневник и производственная характеристика не подшиваются и сдаются отдельно.

**8.4 Требования к оформлению отчета о прохождении производственной (по профилю специальности) практики.** Отчеты по практике выполняются в соответствии с Единой системой технологической документации (ЕСТД) и Единой системой конструкторской документации (ЕСКД), устанавливающих в организациях и на предприятиях единых правил оформления и обращения всех видов технологических документов согласно системе ГОСТ.

Подготовленные документы необходимо сгруппировать по назначению, датам и подшить в отчет.

**8.4 Требования к оформлению отчета о прохождении производственной (по профилю специальности только для ППССЗ) практики.**

Отчеты по практике выполняются в соответствии с Единой системой технологической документации (ЕСТД) и Единой системой конструкторской документации (ЕСКД), устанавливающих в организациях и на предприятиях единых правил оформления и обращения всех видов технологических документов согласно системе ГОСТ.

Подготовленные документы необходимо сгруппировать по назначению, датам и подшить в отчет.

**Министерство образования и спорта Республики Карелия  
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Республики  
Карелия «СЕВЕРНЫЙ КОЛЛЕДЖ»  
(ГАПОУ РК «Северный колледж»)**

43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

№ зачетной книжки \_\_\_\_\_  
Группа \_\_-\_\_ 202\_\_ - 202\_\_ г.

УТВЕРЖДАЮ

\_\_\_\_\_  
(должность руководителя, наименование организации)

\_\_\_\_\_  
(подпись)

\_\_\_\_\_  
(ФИО)

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**ОТЧЕТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ № \_\_\_\_\_**

Наименование модуля, МДК:

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

**МДК.04.01** Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;

**МДК 04.02** Процессы приготовления подготовки реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

Сроки прохождения практики с \_\_\_\_\_ 202\_\_ г. по \_\_\_\_\_ 202\_\_ г.

Место проведения практики:

\_\_\_\_\_  
(наименование организации)

Количество часов - \_\_ ч. (\_\_ недели, \_\_\_\_ семестр)

Выполнил студент \_\_\_\_\_  
(подпись) (ФИО студента)

Руководитель практики: \_\_\_\_\_  
(подпись) (ФИО руководителя практики)

Сегежа 202\_\_ г.

**Министерство образования и спорта Республики Карелия**  
**Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение**  
**Республики Карелия «Северный колледж»**  
**(ГАПОУ РК «СЕВЕРНЫЙ КОЛЛЕДЖ»)**

**ДНЕВНИК**

по \_\_\_\_\_ практике (УП/ПП \_\_\_\_ ) по  
(учебной/ производственной)

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

**МДК.04.01** Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;

**МДК 04.02** Процессы приготовления подготовки реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

3. ФИО студента \_\_\_\_\_

2. Профессия: 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

Группа \_\_ - \_\_ (з) 202\_\_ - 202\_\_ г.

3. Место проведения практики:

\_\_\_\_\_ (наименование организации)

4. Срок проведения практики с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_ г.

5. Количество часов - \_\_\_\_ ч. ( \_\_\_\_ недели, \_\_\_\_ семестр)

(Количество строк в таблице должно соответствовать количеству рабочих дней)

Дата	Перечень выполненных работ	Подпись руководителя практики от организации

Руководитель практики от ГАПОУ РК «Северный колледж» \_\_\_\_\_ (подпись) \_\_\_\_\_ (ФИО)

Руководитель практики от организации/предприятия:

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
(должность) (подпись) (ФИО)

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Руководитель организации/предприятия:

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
(должность) (подпись) (ФИО)

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

М.П.

**по видам работ**

по производственной практике (ПП.01) по

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

**МДК.04.01** Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;

**МДК 04.02** Процессы приготовления подготовки реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

1. ФИО студента \_\_\_\_\_

2. Профессия: 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

Группа \_\_ - \_\_ 202\_\_ - 202\_\_ г.

3. Место проведения практики: \_\_\_\_\_  
(наименование организации)

4. Срок проведения практики с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_ г.

5. Количество часов - \_\_\_\_ ч. (\_\_\_\_ недели, \_\_\_\_ семестр)

6. Виды, объем и качество работ, выполненные студентом во время практики:

№	Вид работ, содержание работ	Затраченное время (час)	Качество (оценка прописью)
1	Ознакомление с предприятием. Правила техники безопасности при выполнении работ	2	
2	Подготовка рабочего места повара, подбор оборудования, инвентаря. Санитарно-гигиенические требования при приготовлении и хранении.	2	
3	Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков	2	
4	Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с заказом	2	
5	Технология приготовления, оформление холодных сладких блюд	36	
6	Технология приготовления, оформление горячих сладких блюд	72	
7	Технология приготовления, оформление холодных напитков	28	
8	Технология приготовления, оформление горячих напитков	34	
9	<b>Дифференцированный зачет</b>	2	
<b>ИТОГО:</b>		<b>180</b>	

Руководитель практики от ГАПОУ РК «Северный колледж» \_\_\_\_\_  
(подпись) (ФИО)

Руководитель практики от организации/предприятия:

\_\_\_\_\_  
(должность) (подпись) (ФИО)

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Руководитель организации/предприятия: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

(должность) (подпись) (ФИО)

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

М.П.

ПРИЛОЖЕНИЕ 4

**АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ**  
**по освоению профессиональных и общих компетенций**  
по производственной практике (ПП \_\_) по

**ПМ.04** Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента; **МДК.04.01** Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; **МДК 04.02** Процессы приготовления подготовки реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

1. ФИО студента \_\_\_\_\_

2. Профессия: 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

Группа \_\_ - \_\_ 202\_\_ - 202\_\_ г.

3. Место проведения практики:

(наименование организации)

4. Срок проведения практики с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_ г.

5. Количество часов - \_\_\_\_ ч. (\_\_\_\_ недели, \_\_\_\_ семестр)

Код	Наименование результата обучения	Освоил/ не освоил
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	
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.	
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	
ОК 09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	

Руководитель практики от ГАПОУ РК «Северный колледж» \_\_\_\_\_

(подпись)

(ФИО)

Руководитель практики от организации/предприятия:

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
(должность) (подпись) (ФИО)

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Руководитель организации/предприятия:

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
(должность) (подпись) (ФИО)

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

М.П.

**ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА**

Студента \_\_\_\_\_  
 Государственного автономного профессионального образовательного учреждения Республики Карелия «Северный колледж», обучающегося на \_\_\_\_\_ курсе по основной программе среднего профессионального образования – программы подготовки квалифицированных рабочих по профессии 43.01.09 **ПОВАР, КОНДИТЕР**, базовой подготовки, по очной форме обучения, проходившего производственную практику в организации \_\_\_\_\_

(наименование организации)

Срок проведения практики с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_ г. \_\_\_\_ ч. (\_\_\_\_ недели, \_\_\_\_ семестр)

**Результаты производственной практики (ПП.01) по**

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

**МДК.04.01** Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;

**МДК 04.02** Процессы приготовления подготовки реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

1. В период производственной практики фактически проработал с «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 202\_\_ г. по «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 202\_\_ г.

2. Степень выполнения программы практики (объем, в процентах) \_\_\_\_\_

3. Во время прохождения практики \_\_\_\_\_ практический опыт в (приобрел/не приобрел)

области деятельности: \_\_\_\_\_

4. Выполнял следующие виды работ: \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

5. Качество выполнения работ \_\_\_\_\_ (оценка прописью)

6. Трудовая дисциплина \_\_\_\_\_ (оценка прописью)

Руководитель практики от ГАПОУ РК «Северный колледж» \_\_\_\_\_

Руководитель практики от организации/предприятия:

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
 (должность) (подпись) (ФИО)

«\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Руководитель организации/предприятия:

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
 (должность) (подпись) (ФИО)

«\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

М.П.

Приложение к рабочей программе профессионального модуля  
**ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных  
кондитерских изделий разнообразного ассортимента**

Утверждаю  
Зам. директора по УПР  
\_\_\_\_\_ В.О. Пикалёв  
«18» июня 2024 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ**

**УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ (УП.05), ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПП.05)**

основной профессиональной образовательной программы  
среднего профессионального образования по профессии

**43.01.09 Повар, кондитер**

(2024 - 2028 уч.г.)

Принята на заседании  
Педагогического совета  
Протокол №10 от 18.06.2024 г

Рассмотрено и одобрено на заседании  
методической комиссии  
мастеров производственного обучения  
и преподавателей специальных дисциплин  
Протокол № 10 от 06.06.2024 г  
Председатель комиссии

Т.А. Юпилайнен

Согласовано  
методист

С.С. Кульгова

Разработал  
Мастер производственного  
обучения/руководитель практики

Т.А. Юпилайнен

Организация – разработчик программы производственной практики:  
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Республики  
Карелия «Северный колледж»

Согласовано

\_\_\_\_\_ (наименование организации)

Руководитель организации:

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_  
(должность)

(подпись)

(ФИО)

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

М.П.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	5
3. СТРУКТУРА ПРАКТИКИ	7
4. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ	9
5. УСЛОВИЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ	16
6. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ	17
7. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБУЧЕНИЯ	18
8. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ОТЧЕТА ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	20
9. ПРИЛОЖЕНИЕ 1	22
10. ПРИЛОЖЕНИЕ 2	23
11. ПРИЛОЖЕНИЕ 3	25
12. ПРИЛОЖЕНИЕ 4	26
13. ПРИЛОЖЕНИЕ 5	28

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

## 1.1 Область применения программы

Программа практики входит в состав программы профессионального модуля **ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента** – которая, в свою очередь, является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер с учетом примерной основной образовательной программы Федерального реестра примерных образовательных программ СПО (Регистрационный номер: 43.01.09 - 170331, дата регистрации: 31.03.2027), базовой подготовки, для студентов, обучающихся по очной форме обучения, в части освоения вида деятельности: Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента и соответствующих **профессиональных компетенций**:

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

В рамках освоения профессионального модуля реализуются учебная и профессиональная практики.

## 1.2. Цели и задачи практики

Основной целью практики является комплексное освоение вида деятельности (ВД 5) «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента», формирование общих и профессиональных компетенций, приобретение необходимых умений и практического опыта в рамках профессионального модуля ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

В ходе освоения профессионального модуля обучающийся должен:

### **иметь практический опыт в:**

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

- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;

- приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;

- подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;

- приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;

- порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности;

- ведении расчетов с потребителями.

### **уметь:**

- рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;

- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

- выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

- хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;

### **знать:**

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;
- правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;

### 1.3. Количество часов на освоение практики:

всего – 360 часов, всего – 10 недель, в том числе:

учебной – 144 часа, 4 недели

производственной – 216 часов, 6 недель.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

2.1 Результатом освоения программы практики, как части профессионального модуля является овладение обучающимися ВД.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

### 3. СТРУКТУРА ПРАКТИКИ В РАМКАХ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час.	Объем образовательной программы, час.				Самостоятельная работа
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.				
			Обучение по МДК, в час.		Практики		
			всего, часов	в т.ч. лабораторные и практические занятия	учебная, часов	производственная часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)	
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 5.1.-5.5 ОК1-7,9,10	<b>Раздел модуля 1.</b> Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	86	72	10			14
ПК 5.1., 5.2 ОК1-7,9,10	<b>Раздел модуля 2.</b> Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	84	76	16			8
ПК 5.1., 5.2, 5.3 ОК1-7,9,10	<b>Раздел модуля 3.</b> Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	78	70	38			8
ПК 5.1, 5.4 ОК1-7,9,10	<b>Раздел модуля 4.</b> Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	80	72	34			8
ПК 5.1, ПК 5.2. ПК 5.5 ОК1-7,9,10	<b>Раздел модуля 5.</b> Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	106	98	36			8
ПК 5.1-ПК 5.5.	Учебная и производственная практика, часов	504			216	288	46
	<b>Всего:</b>	938	388	134	216	288	194

### 3.6 Тематический план учебной практики УП.05

№	Вид работ	Количество часов	Количество недель	Семестр
1	Ознакомление с лабораторией. Правила техники безопасности при выполнении работ	2	4	8
2	Организация рабочего места кондитера, подбор оборудования, инвентаря. Санитарно-гигиенические требования при приготовлении и хранении изделий.	6		
3	Оформление накладных (заявок) на получение продуктов.	8		
4	Взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки.	8		
5	Приготовление отделочных полуфабрикатов	16		
6	Подготовка продуктов, приготовление хлеба и хлебобулочных изделий. Органолептическая оценка качества. Расчет стоимости.	16		
7	Подготовка продуктов, приготовление изделий из дрожжевого теста. Органолептическая оценка качества	16		
8	Подготовка продуктов, приготовление изделий из дрожжевого слоеного теста. Органолептическая оценка качества	16		
9	Подготовка продуктов, приготовление изделий из пресного теста, творческое оформление. Расчет стоимости.	16		
10	Подготовка продуктов, приготовление пресного слоеного теста, творческое оформление. Расчет стоимости.	16		
11	Подготовка продуктов, приготовление пряничного теста, творческое оформление изделий. Расчет стоимости.	16		
12	Подготовка продуктов, приготовление песочного теста, творческое оформление изделий. Расчет стоимости.	16		
13	Подготовка продуктов, приготовление бисквитного теста, творческое оформление изделий. Расчет стоимости.	16		
14	Подготовка продуктов, приготовление заварного теста, творческое оформление изделий. Расчет стоимости.	16		
15	Подготовка продуктов, приготовление миндального, воздушного теста, творческое оформление изделий. Расчет стоимости.	16		
16	Подготовка продуктов, приготовление пирожных и тортов, творческое оформление. Расчет стоимости.	12		
17	<b>Дифференцированный зачет</b>	4		
<b>ВСЕГО УП.05:</b>		<b>216</b>	<b>6</b>	<b>8</b>
<b>ИТОГО УП.05:</b>		<b>216</b>	<b>6</b>	<b>8</b>

### 3.3 Тематический план производственной практики ПП.05

№	Вид работ	Количество часов	Количество недель	Семестр
1	Ознакомление с предприятием. Правила техники безопасности при выполнении работ	2	6	8
2	Организация рабочего места кондитера, подбор оборудования, инвентаря. Санитарно-гигиенические требования при приготовлении и хранении изделий.	6		

3	Оформление накладных (заявок) на получение продуктов.	8		
4	Взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки.	8		
5	Выполнение задания (заказа) приготовления хлеба и хлебобулочных изделий. Органолептическая оценка качества	24		
6	Выполнение задания (заказа) приготовления изделий из дрожжевого теста. Органолептическая оценка качества	72		
7	Выполнение задания (заказа) приготовления изделий из дрожжевого слоеного теста. Органолептическая оценка качества	16		
8	Выполнение задания (заказа) приготовления изделий из пресного теста, творческое оформление.	16		
9	Выполнение задания (заказа) приготовления изделий из пресного слоеного теста, творческое оформление.	16		
10	Выполнение задания (заказа) приготовления изделий пряничного теста, творческое оформление изделий.	16		
11	Выполнение задания (заказа) приготовления изделий бисквитного теста, творческое оформление изделий.	24		
12	Выполнение задания (заказа) приготовления изделий заварного теста, творческое оформление изделий.	16		
13	Выполнение задания (заказа) приготовления изделий песочного теста, творческое оформление изделий.	16		
14	Выполнение задания (заказа) приготовления изделий миндального, воздушного теста, творческое оформление изделий.	16		
15	Выполнение задания (заказа) приготовления пирожных и тортов, творческое оформление.	16		
16	Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	14		
17	<b>Дифференцированный зачет</b>	2		
	<b>ВСЕГО III.05:</b>	<b>288</b>	<b>8</b>	<b>8</b>
	<b>ИТОГО III.05:</b>	<b>288</b>	<b>8</b>	<b>8</b>

## 4. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

### 4.1 Содержание учебной практики

Коды формируемых профессиональных компетенций	Наименование практики	Виды работ	Содержание работ	Объем времени		Сроки проведения (семестр)
				часы	недели	
<b>ПК 5.1.</b> Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.	Учебная практика УП 05. по <b>МДК.05.01</b> Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	1. Ознакомление с лабораторией. Правила техники безопасности при выполнении работ	Ознакомление с объектами профессиональной деятельности: оборудование, инструмент, приспособления. Рабочее место и организация труда Инструктаж по технике безопасности, электробезопасности, пожарной безопасности.	2	<b>6</b>	<b>8</b>
		2. Организация рабочего места кондитера, подбор оборудования, инвентаря. Санитарно-гигиенические требования при приготовлении и хранении изделий.	1. Организация рабочего места (подбор оборудования, производственного инвентаря, столовой посуды) 2. СанПин при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 3. Температурные режимы хранения 4. Органолептические показатели качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента 5. Критические точки при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	6		
		3. Оформление накладных (заявок) на получение продуктов.	1. Оформление накладных в соответствии с заданием	8		
		4. Взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки.	1. Произвести расчёты взаимозаменяемости продуктов в соответствии заданием.	8		
<b>ПК 5.2.</b> Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	Учебная практика УП 05. <b>МДК 05.02</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	5. Приготовление отделочных полуфабрикатов	1. Организация рабочего места (подбор оборудования, инвентаря) 2. Расчёт количества продуктов для приготовления отделочных полуфабрикатов 3. Подготовка продуктов 4. Тепловая обработка (варка) некоторых компонентов, взбивание, доведение до готовности. 5. Оценка качества, выявление и устранение возможных дефектов 6. Оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 7. Уборка рабочего места	16		

<p><b>ПК 5.3.</b> Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p>	<p>Учебная практика УП 05. <b>МДК 05.02</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>6. Подготовка продуктов, приготовление хлеба и хлебобулочных изделий. Органолептическая оценка качества. Расчет стоимости.</p>	<p>1. Организация рабочего места (подбор оборудования, инвентаря) 2. Расчёт количества продуктов для приготовления хлеба 3. Подготовка продуктов 4. Замес теста. Подготовка отдельных компонентов 5. Расстойка, выпечка. 6. Оценка качества, выявление и устранение возможных дефектов 7. Оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 8. Уборка рабочего места</p>	<p>16</p>		
<p><b>ПК 5.4.</b> Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>Учебная практика УП 05. <b>МДК 05.02</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>7. Подготовка продуктов, приготовление изделий из дрожжевого теста. Органолептическая оценка качества</p>	<p>1. Организация рабочего места (подбор оборудования, инвентаря) 2. Расчёт количества продуктов 3. Подготовка продуктов 4. Замес теста. Подготовка отдельных компонентов. Формовка изделий. 5. Расстойка, выпечка. 6. Оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 7. Оценка качества, выявление и устранение возможных дефектов 8. Уборка рабочего места</p>	<p>16</p>		
		<p>8. Подготовка продуктов, приготовление изделий из дрожжевого слоеного теста. Органолептическая оценка качества</p>	<p>1. Организация рабочего места (подбор оборудования, инвентаря) 2. Расчёт количества продуктов 3. Подготовка продуктов 4. Замес теста. Подготовка отдельных компонентов 5. Слоеобразование 6. Формовка изделий 7. Расстойка, выпечка. 8. Оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 9. Оценка качества, выявление и устранение возможных дефектов 10. Уборка рабочего места</p>	<p>16</p>		

		9. Подготовка продуктов, приготовление изделий из пресного теста, творческое оформление. Расчет стоимости.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочего места (подбор оборудования, инвентаря)</li> <li>2. Расчёт количества продуктов</li> <li>3. Подготовка продуктов</li> <li>4. Замес теста. Подготовка отдельных компонентов</li> <li>5. Формовка изделий</li> <li>6. Выпечка изделий</li> <li>7. Оформление изделий</li> <li>8. Оценка качества, выявление и устранение возможных дефектов</li> <li>9. Уборка рабочего места</li> </ol>	16		
		10. Подготовка продуктов, приготовление пресного слоеного теста, творческое оформление. Расчет стоимости.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочего места (подбор оборудования, инвентаря)</li> <li>2. Расчёт количества продуктов</li> <li>3. Подготовка продуктов</li> <li>4. Замес теста. Подготовка отдельных компонентов</li> <li>5. Слоеобразование</li> <li>6. Формовка изделий</li> <li>7. Выпечка изделий</li> <li>8. Оформление изделий</li> <li>9. Оценка качества, выявление и устранение возможных дефектов</li> <li>10. Уборка рабочего места</li> </ol>	16		
		11. Подготовка продуктов, приготовление пряничного теста, творческое оформление изделий. Расчет стоимости.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочего места (подбор оборудования, инвентаря)</li> <li>2. Расчёт количества продуктов</li> <li>3. Подготовка продуктов</li> <li>4. Приготовление теста заварным или сырцовым способом. Подготовка отдельных компонентов</li> <li>5. Формовка изделий</li> <li>6. Выпечка изделий</li> <li>7. Оформление изделий</li> <li>8. Оценка качества, выявление и устранение возможных дефектов</li> <li>9. Уборка рабочего места</li> </ol>	16		
		12. Подготовка продуктов, приготовление песочного теста, творческое оформление изделий. Расчет стоимости.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочего места (подбор оборудования, инвентаря)</li> <li>2. Расчёт количества продуктов</li> <li>3. Подготовка продуктов</li> </ol>	16		

			<ul style="list-style-type: none"> <li>4. Замес теста. Подготовка отдельных компонентов</li> <li>5. Формовка изделий</li> <li>6. Выпечка изделий</li> <li>7. Оформление изделий</li> <li>8. Оценка качества, выявление и устранение возможных дефектов</li> <li>9. Уборка рабочего места</li> </ul>			
		13. Подготовка продуктов, приготовление бисквитного теста, творческое оформление изделий. Расчет стоимости.	<ul style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочего места (подбор оборудования, инвентаря)</li> <li>2. Расчёт количества продуктов</li> <li>3. Подготовка продуктов. Обработка куриного яйца.</li> <li>4. Замес теста. Подготовка отдельных компонентов</li> <li>5. Выпечка изделий</li> <li>6. Оформление изделий</li> <li>7. Оценка качества, выявление и устранение возможных дефектов</li> <li>8. Уборка рабочего места</li> </ul>	16		
		14. Подготовка продуктов, приготовление заварного теста, творческое оформление изделий. Расчет стоимости.	<ul style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочего места (подбор оборудования, инвентаря)</li> <li>2. Расчёт количества продуктов</li> <li>3. Подготовка продуктов. Обработка куриного яйца.</li> <li>4. Замес теста. Подготовка отдельных компонентов</li> <li>5. Выпечка изделий</li> <li>6. Оформление изделий</li> <li>7. Оценка качества, выявление и устранение возможных дефектов</li> <li>8. Уборка рабочего места</li> </ul>	16		
		15. Подготовка продуктов, приготовление миндального, воздушного теста, творческое оформление изделий. Расчет стоимости.	<ul style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочего места (подбор оборудования, инвентаря)</li> <li>2. Расчёт количества продуктов</li> <li>3. Подготовка продуктов. Обработка куриного яйца.</li> <li>4. Замес теста. Отсаживание заготовок.</li> <li>5. Выпечка изделий</li> <li>6. Оформление изделий</li> <li>7. Оценка качества, выявление и устранение возможных дефектов</li> <li>8. Уборка рабочего места</li> </ul>	16		
<b>ПК 5.5.</b> Осуществлять	Учебная практика УП 05. <b>МДК 05.02</b>	16. Подготовка продуктов, приготовление пирожных и тортов,	1. Организация рабочего места (подбор оборудования, инвентаря)	12		

изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	творческое оформление. Расчет стоимости.	2. Расчёт количества продуктов 3. Подготовка продуктов. Обработка куриного яйца. 4. Замес теста. Подготовка отдельных компонентов 5. Выпечка изделий 6. Приготовление отделочных полуфабрикатов 7. Пропитка изделий сиропом 8. Склеивание пластов кремом 9. Оформление изделий 10. Оценка качества, выявление и устранение возможных дефектов 11. Уборка рабочего места			
		<b>17. Дифференцированный зачёт</b>		4		
			<b>ВСЕГО УП.05:</b>	<b>216</b>	<b>6</b>	

#### 4.2 Содержание производственной практики

Коды формируемых профессиональных компетенций	Наименование практики	Виды работ	Содержание работ	Объем времени		Сроки проведения (семестр)
				часы	недели	
<b>ПК 5.1.</b> Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.	Производственная практика ПП 05. по <b>МДК.05.01</b> Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	1. Ознакомление с предприятием. Правила техники безопасности при выполнении работ	Ознакомление с объектами профессиональной деятельности: оборудование, инструмент, приспособления. Рабочее место и организация труда Инструктаж по технике безопасности, электробезопасности, пожарной безопасности.	2	6	8
		2. Организация рабочего места кондитера, подбор оборудования, инвентаря. Санитарно-гигиенические требования при приготовлении и хранении изделий.	1. Организация рабочего места (подбор оборудования, производственного инвентаря), безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 2. СанПин при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 3. Температурные режимы хранения 4. Органолептические показатели качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента 5. Критические точки при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	6		

		<p>3. Оформление накладных (заявок) на получение продуктов.</p> <p>4. Взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки.</p>	<p>1. Составление заявки на продукты</p> <p>2. Оформление накладных в соответствии с заданием</p> <p>3. Расчёт стоимости блюд</p> <p>4. Произвести расчёты взаимозаменяемости продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	8 8		
<p><b>ПК 5.3.</b> Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 5.2.</b> Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p>	<p>Производственная практика ПП 05. по <b>МДК.05.01</b> Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>5. Выполнение задания (заказа) приготовления хлеба и хлебобулочных изделий.</p>	<p>1. Организация рабочего места (подбор оборудования, инвентаря)</p> <p>2. Расчёт количества продуктов для приготовления хлеба</p> <p>3. Подготовка продуктов</p> <p>4. Замес теста. Подготовка отдельных компонентов</p> <p>5. Расстойка, выпечка.</p> <p>6. Оценка качества, выявление и устранение возможных дефектов</p> <p>7. Оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>8. Уборка рабочего места</p>	24		
<p><b>ПК 5.4.</b> Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий</p>	<p>Производственная практика ПП 05. по <b>МДК.05.01</b> Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации хлебобулочных, мучных</p>	<p>6. Выполнение задания (заказа) приготовления изделий из дрожжевого теста. Органолептическая оценка качества</p>	<p>1. Организация рабочего места (подбор оборудования, инвентаря)</p> <p>2. Расчёт количества продуктов для приготовления изделий из дрожжевого теста</p> <p>3. Подготовка продуктов</p> <p>4. Замес теста. Подготовка отдельных компонентов</p> <p>5. Формовка изделий</p> <p>6. Расстойка, выпечка.</p> <p>7. Оформление</p> <p>8. Оценка качества, выявление и устранение возможных</p>	72		

<p>разнообразного ассортимента <b>ПК 5.2.</b> Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p>	<p>кондитерских изделий</p>		<p>дефектов 9. Оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 10. Уборка рабочего места</p>			
		<p>7. Выполнение задания (заказа) приготовления изделий из дрожжевого слоеного теста. Органолептическая оценка качества</p>	<p>1. Организация рабочего места (подбор оборудования, инвентаря) 2. Расчёт количества продуктов для приготовления хлеба 3. Подготовка продуктов 4. Замес теста. Слоеобразование. 5. Формовка изделий 6. Расстойка, выпечка. 7. Оформление 8. Оценка качества, выявление и устранение возможных дефектов 9. Оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 10. Уборка рабочего места</p>	16		
		<p>8. Выполнение задания (заказа) приготовления изделий из пресного теста, творческое оформление.</p>	<p>1. Организация рабочего места (подбор оборудования, инвентаря) 2. Расчёт количества продуктов для приготовления пресного теста 3. Подготовка продуктов 4. Замес теста. 5. Формовка изделий 6. Выпечка. 7. Оформление 8. Оценка качества, выявление и устранение возможных дефектов 9. Оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 10. Уборка рабочего места</p>	16		
		<p>9. Выполнение задания (заказа) приготовления изделий из пресного слоеного теста, творческое оформление.</p>	<p>1. Организация рабочего места (подбор оборудования, инвентаря) 2. Расчёт количества продуктов для приготовления пресного теста 3. Подготовка продуктов 4. Замес теста. Слоеобразование. 5. Формовка изделий 6. Выпечка.</p>	16		

			<p>7. Оформление</p> <p>8. Оценка качества, выявление и устранение возможных дефектов</p> <p>9. Оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>10. Уборка рабочего места</p>			
		<p>10. Выполнение задания (заказа) приготовления изделий пряничного теста, творческое оформление изделий.</p>	<p>1. Организация рабочего места (подбор оборудования, инвентаря)</p> <p>2. Расчёт количества продуктов для приготовления пресного теста</p> <p>3. Подготовка продуктов</p> <p>4. Приготовление теста заварным или сырцовым способом.</p> <p>5. Приготовление отделочных п/ф (варка сиропа)</p> <p>6. Формовка изделий</p> <p>7. Выпечка.</p> <p>8. Оформление</p> <p>9. Оценка качества, выявление и устранение возможных дефектов</p> <p>10. Оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>11. Уборка рабочего места</p>	16		
		<p>11. Выполнение задания (заказа) приготовления изделий бисквитного теста, творческое оформление изделий.</p>	<p>1. Организация рабочего места (подбор оборудования, инвентаря)</p> <p>2. Расчёт количества продуктов для приготовления пресного теста</p> <p>3. Подготовка продуктов. Обработка куриного яйца.</p> <p>4. Приготовление теста.</p> <p>5. Формовка изделий</p> <p>6. Выпечка.</p> <p>7. Оформление</p> <p>8. Оценка качества, выявление и устранение возможных дефектов</p> <p>9. Оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>10. Уборка рабочего места</p>	24		
		<p>12. Выполнение задания (заказа) приготовления изделий заварного теста, творческое оформление изделий.</p>	<p>1. Организация рабочего места (подбор оборудования, инвентаря)</p> <p>2. Расчёт количества продуктов для приготовления заварного теста</p>	16		

			<ul style="list-style-type: none"> <li>3. Подготовка продуктов. Обработка куриного яйца.</li> <li>4. Заваривание теста.</li> <li>5. Отсаживание заготовок на кондитерские листы</li> <li>6. Выпечка.</li> <li>7. Приготовление отделочных п/ф</li> <li>8. Оценка качества, выявление и устранение возможных дефектов</li> <li>9. Оформление изделий</li> <li>10. Уборка рабочего места</li> </ul>			
		13. Выполнение задания (заказа) приготовления изделий песочного теста, творческое оформление изделий.	<ul style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочего места (подбор оборудования, инвентаря)</li> <li>2. Расчёт количества продуктов для приготовления песочного теста</li> <li>3. Подготовка продуктов. Обработка куриного яйца.</li> <li>4. Замес теста.</li> <li>5. Формование изделий</li> <li>6. Выпечка.</li> <li>7. Приготовление отделочных п/ф</li> <li>8. Оценка качества, выявление и устранение возможных дефектов</li> <li>9. Оформление изделий</li> <li>10. Уборка рабочего места</li> </ul>	16		
		14. Выполнение задания (заказа) приготовления изделий миндального, воздушного теста, творческое оформление изделий.	<ul style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочего места (подбор оборудования, инвентаря)</li> <li>2. Расчёт количества продуктов для приготовления миндального, воздушного теста</li> <li>3. Подготовка продуктов. Обработка куриного яйца.</li> <li>4. Замес теста.</li> <li>5. Отсаживание заготовок</li> <li>6. Выпечка.</li> <li>7. Приготовление отделочных п/ф</li> <li>8. Оформление изделий</li> <li>9. Оценка качества, выявление и устранение возможных дефектов</li> <li>10. Уборка рабочего места</li> </ul>	16		
<b>ПК 5.5.</b> Осуществлять изготовление, творческое	Производственная практика ПП 05. по <b>МДК.05.01</b> Организация	15. Выполнение задания (заказа) приготовления пирожных и тортов, творческое оформление.	<ul style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочего места (подбор оборудования, инвентаря)</li> <li>2. Расчёт количества продуктов</li> <li>3. Подготовка продуктов. Обработка куриного яйца.</li> </ul>	16		

оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	приготовления, подготовки к реализации и презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		4. Замес теста. Подготовка отдельных компонентов 5. Выпечка изделий 6. Приготовление отделочных полуфабрикатов 7. Пропитка изделий сиропом 8. Склеивание пластов кремом 9. Оформление изделий 10. Оценка качества, выявление и устранение возможных дефектов 11. Уборка рабочего места			
		16. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	1. Расчёт стоимости хлебобулочных изделий в соответствии с заданием.	14		
		17. <b>Дифференцированный зачет</b>		2		
<b>ВСЕГО ПП.05:</b>				<b>288</b>	<b>8</b>	<b>8</b>
<b>ИТОГО ПП.05:</b>				<b>288</b>	<b>8</b>	<b>8</b>

## **5 УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ**

### **5.1 Требования к документации, необходимой для проведения практики:**

- программа практики;
- календарный учебный график;
- график учебной и производственной практики на учебный год.
- приказ о распределении обучающихся по местам практики с указанием закрепления каждого обучающегося за организацией, а также с указанием вида и сроков прохождения практики;
- договоры с организациями.

### **5.2 Условия организации практики**

Содержание всех этапов практики должно обеспечивать обоснованную последовательность формирования у обучающихся системы умений, целостной профессиональной деятельности и практического опыта в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

В рамках профессионального модуля учебная практика проводится в учебно-производственной мастерской – столовой Северного колледжа.

Прохождение производственной практики, осуществляется концентрированно и проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся, на основе договоров заключенных с образовательной организацией.

Общий объем времени на проведение практики определяется ФГОС СПО, объем времени на проведение практики в рамках профессионального модуля определяется ОПОП, сроки проведения устанавливаются в соответствии с календарным учебным графиком, графиком производственного обучения и практики на учебный год.

Учебная практика проводится мастерами производственного обучения.

Руководителем производственной практики от образовательной организации назначается лицо, из числа педагогических сотрудников или совместителей, имеющих высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля) и имеющих опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы.

Колледж:

- планирует и утверждает в учебном плане все виды и этапы практики в соответствии с ОПОП СПО с учетом договоров с организациями;
- заключает договоры на организацию и проведение практики;
- разрабатывает и согласовывает с организациями программы практики, содержание и планируемые результаты практики;
- осуществляет руководство практикой;
- контролирует реализацию программы практики и условия проведения практики организациями, в том числе требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами, в том числе отраслевыми;
- формирует группы в случае применения групповых форм проведения практики;
- определяет совместно с организациями процедуру оценки общих и профессиональных компетенций обучающегося, освоенных им в ходе прохождения практики;
- разрабатывает и согласовывает с организациями формы отчетности и оценочный материал прохождения практики.

Организации:

- заключают договоры на организацию и проведение практики;
- согласовывают программы практики, содержание и планируемые результаты практики, задание на практику;
- предоставляют рабочие места обучающимся, назначают руководителей практики от организации, определяют наставников;
- участвуют в определении процедуры оценки результатов освоения общих и профессиональных компетенций, полученных в период прохождения практики, а также оценке таких результатов;
- участвуют в формировании оценочного материала для оценки общих и профессиональных компетенций, освоенных обучающимися в период прохождения практики;
- при наличии вакантных должностей могут заключать с обучающимися срочные трудовые договоры;
- обеспечивают безопасные условия прохождения практики обучающимся, отвечающие

- санитарным правилам и требованиям охраны труда;
  - проводят инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка.
- Обучающиеся, в период прохождения практики в организациях обязаны:
- выполнять задания, предусмотренные программами практики;
  - соблюдать действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка;
  - соблюдать требования охраны труда и пожарной безопасности.

Недельная нагрузка для очной формы обучения – 36 часов.

### **5.3 Требования к материально-техническому обеспечению:**

#### **Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета**

- столы, стулья для студентов на 25-30 обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- доска учебная;
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного материала;
- комплект нормативно-технологической документации;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (плакаты, планшеты, муляжи блюд.)
- технические средства обучения: компьютер, принтер, сканер, модем, проектор.

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

#### **Оборудование лаборатории «Учебный кондитерский цех»**

- рабочие места по количеству обучающихся – 12 мест;
- Основное и вспомогательное технологическое оборудование:
- Весы настольные электронные
  - Конвекционная печь
  - Микроволновая печь
  - Подовая печь (для пиццы)
  - Расстоечный шкаф
  - Плита электрическая
  - Шкаф холодильный
  - Шкаф морозильный
  - Шкаф шоковой заморозки
  - Льдогенератор
  - Фризер
  - Тестораскаточная машина (настольная)
  - Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)
  - Тестомесильная машина (настольная)
  - Миксер (погружной)
  - Мясорубка
  - Куттер или процессор кухонный
  - Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)
  - Пресс для пиццы
  - Лампа для карамели
  - Аппарат для темперирования шоколада
  - Газовая горелка (для карамелизации)
  - Термометр инфракрасный
  - Термометр со шупом
  - Овоскоп
  - Машина для вакуумной упаковки
  - Производственный стол с моечной ванной
  - Производственный стол с деревянным покрытием
  - Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)
  - Моечная ванна (двухсекционная)
  - Стеллаж передвижной

- инвентарь, инструменты, посуда (кухонная, столовая): мусат для заточки ножей, набор разделочных досок, ножи поварской тройки, щипцы универсальные, лопатка (металлические, силиконовые), венчик, ложки, мерный стакан, сито, миски из нержавеющей стали, формы для выпечки, одноразовые мешки с кондитерскими насадками, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые.

- нормативно-технологическая документация;
- инструкционные карты;
- компьютерные программы, видеофильмы;
- справочная и правовая документация;

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

### **5.3.2. Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе практики:**

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе практики:

- Весы настольные электронные
- Конвекционная печь
- Микроволновая печь
- Подовая печь (для пиццы)
- Расстоечный шкаф
- Плита электрическая
- Шкаф холодильный
- Шкаф морозильный
- Шкаф шоковой заморозки
- Тестораскаточная машина (настольная)
- Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)
- Тестомесильная машина (настольная)
- Миксер (погружной)
- Мясорубка
- Куттер
- Соковыжималки (для citrusовых, универсальная)
- Пресс для пиццы
- Лампа для карамели
- Аппарат для темперирования шоколада
- Сифон
- Газовая горелка (для карамелизации)
- Термометр инфракрасный
- Термометр со щупом
- Овоскоп
- Машина для вакуумной упаковки
- Производственный стол с моечной ванной
- Производственный стол с деревянным покрытием
- Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)
- Моечная ванна (двухсекционная)
- Стеллаж передвижной

## **6. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ**

Образовательное учреждение, реализующее подготовку по основной профессиональной образовательной программе, обеспечивает организацию и проведение текущего и итогового контроля демонстрируемых обучающимися знаний, умений и навыков. Текущий контроль проводится мастером производственного обучения/руководителем практики. Формы и методы текущего и итогового контроля по профессиональному модулю разрабатываются образовательным учреждением и доводятся до сведения обучающихся в начале обучения.

Практика является завершающим этапом освоения профессионального модуля по виду деятельности.

Формой итогового контроля учебной практики является дифференцированный зачет. На этапе текущего контроля по усредненному значению качественных оценок индивидуальных

образовательных достижений определяется итоговая оценка освоенных обучающимися умений и навыков, как результатов освоения учебной практики.

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета проводится после успешного прохождения обучающимися производственной практики с учетом результатов, подтвержденных соответствующими документами организаций, в последний день производственной практики в виде защиты отчёта.

К аттестации допускаются обучающиеся, выполнившие в полном объеме программу производственной практики и представившие полный пакет отчетных документов.

В процессе аттестации проводится экспертиза формирования практических профессиональных умений, и приобретения практического опыта работы в части освоения основного вида профессиональной деятельности, освоения общих и профессиональных компетенций.

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Критериями оценки результатов образовательных достижений являются оценки результатов выполнения работ по учебной и производственной практикам, которые, в свою очередь служат допуском к промежуточным аттестациям по учебной и производственной практикам в форме дифференцированных зачетов.

Оценка ставится в том случае, если:

- в дневнике учебной и производственной практик на материалах организации (место прохождения практики) полностью отражено выполнение программы практики с положительной оценкой фактического выполнения работ;
- дневник, отчет, приложения и остальная документация аккуратно и правильно оформлены;
- программа практики, аттестационные листы, заверены наставником и руководителем организации (с печатью);
- производственная характеристика отражает 100% выполнение объема работ, заверена руководителем организации (с печатью).

Оценка за практику определяется с учетом результатов экспертизы:

17. формирования профессиональных компетенций;
18. формирования общих компетенций;
19. качества выполненных работ;
20. производственной характеристики.

Если работы выполнены не в полном объеме, аттестационные листы, производственная характеристика заполнены несоответствующим образом, прохождение практики оценивается оценкой «неудовлетворительно», соответственно, обучающемуся необходимо повторное прохождение практики.

Результаты прохождения практики учитываются при прохождении государственной итоговой аттестации.

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

## **7. Информационное обеспечение обучения**

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

### **7.1. Печатные издания:**

1. ГОСТ 31984-2022 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2029-01-01. - М.: Стандартинформ, 2028.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2027 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2029-01-01. - М.: Стандартинформ, 2028.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2027 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2029-01-01. - М.: Стандартинформ, 2028.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2027 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2029 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2028.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2027 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания.

- Классификация и общие требования – Введ. 2029 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2028.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2022 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2029 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2028. – III, 11
  7. ГОСТ 31987-2022 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2029 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2028.- III, 16 с.
  8. ГОСТ 31988-2022 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2029 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2028. – III, 10 с.
  9. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
  10. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ. учреждений высш. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2029. – 416 с.
  11. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учеб.для учащихся учреждений сред. проф. образования / Н.Г Бутейкис. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2029. – 336 с.
  12. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб. для учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2020. – 336 с.
  13. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб. пособие для учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2029. – 80 с.
  14. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2029. – 416 с.
  15. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2029. – 240 с.
  16. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2020. – 336 с.
  17. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2020. – 160 с.
  18. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2020 – 373 с.
  19. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2029. – 512 с.
  20. Потапова И.И. Калькуляция и учет : учеб.для учащихся учреждений нач. проф. образования / И.И. Потапова. – 9-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2029. – 176 с.
  21. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2029. – 432 с.
- 7.2. Электронные издания:**
1. 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 13.07.2029г. № 213-ФЗ].
  2. 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].
  3. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
  4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного

врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).

5. 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
6. 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:
7. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>

### **7.3. Дополнительные источники:**

1. Ермилова С.В. Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2029. – 80 с.
2. Ермилова С.В. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 3-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2029. – 80 с.
3. Соколова Е.И. Современное сырье для кондитерского производства: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / Е.И. Соколова, С.В. Ермилова – 3-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2029. – 64 с.
4. Справочник шеф-повар (TheProfessionaChef) / Кулинарный институт Америки – 8-е изд.: Пер. с англ., 2-у изд., перевод.и доп.М.; ЗАО «ББПГ» (Издательство ВВРРГ), 2020. – 1216 с.: ил.

### **7.4. Интернет-источники:**

41. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
42. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
43. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
44. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
45. <http://www.pitportal.ru/>

## **8. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ РАБОТ И ДОКУМЕНТАЦИИ ПО ПРАКТИКЕ**

8.1 Формой отчетности студента по учебной практике, организованной на базе колледжа является дневник.

8.2 Формой отчетности обучающихся по производственной практике, организованной на базе организаций, являются дневники практики и отчеты, свидетельствующие о закреплении знаний, умений, приобретении практического опыта, формировании общих и профессиональных компетенций, освоении профессионального модуля.

Руководитель практики от колледжа должен контролировать ежедневную работу обучающегося. Руководитель практики от организации должен, своей подписью, подтверждать выполнение работ обучающимся за каждый день практики.

По результатам производственной практики, организация оценивает работу обучающегося в аттестационных листах и дает производственную характеристику.

После прохождения производственной практики, обучающийся должен предоставить руководителю практики от колледжа:

19. отчеты по практике;
20. дневники практики;
21. аттестационные листы по видам работ;
22. аттестационные листы по освоению профессиональных и общих компетенций;
23. производственные характеристики;
24. программу практики, согласованную с организацией, в которой проходили практику

### **8.3 Письменный отчет о выполнении работ содержит:**

- титульный лист отчета (Приложение 1)
- содержание:

- краткая характеристика организации, где проходили практику: наименование организации, организационно-правовая форма, сфера деятельности, наименование структурного подразделения, оборудование (автомобильный парк и т.д.);
- в соответствии с видами работ должны быть представлены в отчете описание выполненных работ в соответствии с заданием, схемы, рисунки узлов и агрегатов технологические карты и т.д.

- список литературы должен включать все источники, использованные при работе над отчетом по производственной практике. Каждый источник указывается по правилам библиографического описания с указанием фамилии и инициалов автора, названия работы, места издания, издательства, года.

- приложения (дополнительных справочных материалов, имеющих вспомогательное значение, например: копий документов, выдержек из отчетных материалов, данных, схем, таблиц, диаграмм, программ, положений графические, аудио-, фото-, видео-, материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике и т.п.)

- дневник по практике (Приложение 2)

- аттестационные листы по видам работ (Приложение 3)

- аттестационные листы по освоению компетенций (Приложение 4)

- производственная характеристика (Приложение 5)

- заключение о выполнении практической квалификационной работы (Приложение 5)

По окончании производственной практики обучающийся оформляет письменный отчет в папку-скоросшиватель, согласованная программа практики подшивается после отчета с приложениями. Аттестационные листы, дневник и производственная характеристика не подшиваются и сдаются отдельно.

**Министерство образования и спорта Республики Карелия  
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Республики  
Карелия «СЕВЕРНЫЙ КОЛЛЕДЖ»  
(ГАПОУ РК «Северный колледж»)**

43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

№ зачетной книжки \_\_\_\_\_  
Группа \_\_-\_\_ 202\_\_ - 202\_\_ г.

УТВЕРЖДАЮ

\_\_\_\_\_  
(должность руководителя, наименование организации)

\_\_\_\_\_  
(подпись)

\_\_\_\_\_  
(ФИО)

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**ОТЧЕТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ № \_\_\_\_\_**

Наименование модуля, МДК: ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента  
МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

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

Сроки прохождения практики с \_\_\_\_\_ 202\_\_ г. по \_\_\_\_\_ 202\_\_ г.

Место проведения практики:

\_\_\_\_\_  
(наименование организации)

Количество часов - \_\_ ч. (\_\_ недели, \_\_ семестр)

Выполнил студент \_\_\_\_\_  
(подпись) (ФИО студента)

Руководитель практики: \_\_\_\_\_  
(подпись) (ФИО руководителя практики)

Сегежа 202\_\_ г.

**Министерство образования и спорта Республики Карелия  
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Республики Карелия «Северный колледж»  
(ГАПОУ РК «СЕВЕРНЫЙ КОЛЛЕДЖ»)**

**ДНЕВНИК**

по \_\_\_\_\_ практике (УП/ПП \_\_\_\_\_) по  
(учебной/ производственной)

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

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

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

4. ФИО студента \_\_\_\_\_

2. Профессия: 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

Группа \_\_ - \_\_ (з) 202\_\_ - 202\_\_ г.

3. Место проведения практики: \_\_\_\_\_

(наименование организации)

4. Срок проведения практики с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_ г.

5. Количество часов - \_\_\_\_ ч. (\_\_\_\_ недели, \_\_\_\_\_ семестр)

(Количество строк в таблице должно соответствовать количеству рабочих дней)

Дата	Перечень выполненных работ	Подпись руководителя практики от организации


Руководитель практики от ГАПОУ РК «Северный колледж» \_\_\_\_\_  
 (подпись) (ФИО)

Руководитель практики от организации/предприятия:  
 \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_  
 (должность) (подпись) (ФИО)  
 «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Руководитель организации/предприятия:  
 \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_  
 (должность) (подпись) (ФИО)  
 «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
 М.П.

**АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ**

**по видам работ**

по производственной практике (ПП.05) по

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

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

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

1. ФИО студента \_\_\_\_\_

2. Профессия: 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

Группа \_\_-\_\_ 202\_\_ - 202\_\_ г.

3. Место проведения практики: \_\_\_\_\_  
(наименование организации)

4. Срок проведения практики с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_ г.

5. Количество часов - \_\_ ч. (\_\_ недели, \_\_ семестр)

6. Виды, объем и качество работ, выполненные студентом во время практики:

№	Вид работ, содержание работ	Затраченное время (час)	Качество (оценка прописью)
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9	<b>Дифференцированный зачет</b>		
<b>ИТОГО ПП.05:</b>		<b>288</b>	

Руководитель практики от ГАПОУ РК «Северный колледж» \_\_\_\_\_  
(подпись) (ФИО)

Руководитель практики от организации/предприятия:

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
(должность) (подпись) (ФИО)

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Руководитель организации/предприятия: \_\_\_\_\_/

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
(должность) (подпись) (ФИО)

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

М.П.

**АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ**  
**по освоению профессиональных и общих компетенций**  
 по производственной практике (ПП.05) по

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

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

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

1. ФИО студента \_\_\_\_\_

2. Профессия: 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

Группа \_\_-\_\_ 202\_\_ - 202\_\_ г.

3. Место проведения практики:

\_\_\_\_\_ (наименование организации)

4. Срок проведения практики с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_ г.

5. Количество часов - \_\_\_\_ ч. (\_\_\_\_ недели, \_\_\_\_ семестр)

Код	Наименование результата обучения	Освоил/ не освоил
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	
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.	
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	
ОК 09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и	

	поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	

Руководитель практики от ГАПОУ РК «Северный колледж» \_\_\_\_\_  
 (подпись) \_\_\_\_\_ (ФИО)

Руководитель практики от организации/предприятия:

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
 (должность) (подпись) (ФИО)

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Руководитель организации/предприятия:

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
 (должность) (подпись) (ФИО)

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

М.П.

## ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

Студента \_\_\_\_\_  
 Государственного автономного профессионального образовательного учреждения Республики Карелия «Северный колледж», обучающегося на \_\_\_\_ курсе по основной программе среднего профессионального образования – программы подготовки квалифицированных рабочих по профессии 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР, базовой подготовки, по очной форме обучения, проходившего производственную практику в организации \_\_\_\_\_

(наименование организации)

Срок проведения практики с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_ г. \_\_\_\_ ч. (\_\_\_\_ недели, \_\_\_\_ семестр)

### Результаты производственной практики (ПП.05) по

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

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

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

1. В период производственной практики фактически проработал с «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 202\_\_ г. по «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 202\_\_ г.

2. Степень выполнения программы практики (объем, в процентах) \_\_\_\_\_

3. Во время прохождения практики \_\_\_\_\_ практический опыт в области деятельности: \_\_\_\_\_ (приобрел/не приобрел)

области деятельности: \_\_\_\_\_

4. Выполнял следующие виды работ: \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

5. Качество выполнения работ \_\_\_\_\_ (оценка прописью)

6. Трудовая дисциплина \_\_\_\_\_ (оценка прописью)

Руководитель практики от ГАПОУ РК «Северный колледж» \_\_\_\_\_

Руководитель практики от организации/предприятия:

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_ (должность) (подпись) (ФИО)

«\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Руководитель организации/предприятия:

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_ (должность) (подпись) (ФИО)

«\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

М.П.

**Министерство образования и спорта Республики Карелия**  
**Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение**  
**Республики Карелия «Северный колледж»**  
**(ГАПОУ РК «СЕВЕРНЫЙ КОЛЛЕДЖ»)**

**ЗАКЛЮЧЕНИЕ О ВЫПОЛНЕНИИ**  
**ПРАКТИЧЕСКОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ**

1. ФИО студента \_\_\_\_\_

2. Профессия: 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

Группа \_\_\_ - \_\_\_ 202\_\_\_ - 202\_\_\_ г.

3. Место проведения практики:

(наименование организации)

4. Срок проведения практики с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_ г.

5. Количество часов - \_\_\_ ч. ( \_\_\_ недели, \_\_\_ семестр)

Тема практической квалификационной работы	Норма часов	Фактически затрачено на выполнение	Качество выполнения работы (оценка прописью)

Руководитель практики от ГАПОУ РК «Северный колледж» \_\_\_\_\_

Руководитель практики от организации/предприятия:

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
(должность) (подпись) (ФИО)

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Руководитель организации/предприятия:

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
(должность) (подпись) (ФИО)

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

М.П.

**Министерство образования и спорта Республики Карелия  
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Республики  
Карелия «СЕВЕРНЫЙ КОЛЛЕДЖ»  
(ГАПОУ РК «Северный колледж»)**

43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

№ зачетной книжки \_\_\_\_\_  
Группа \_\_-\_\_ 202\_\_ - 202\_\_ г.

УТВЕРЖДАЮ

\_\_\_\_\_  
(должность руководителя, наименование организации)

\_\_\_\_\_  
(подпись)

\_\_\_\_\_  
(ФИО)

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**ОТЧЕТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ № \_\_\_\_\_**

Наименование модуля, МДК: **ПМ.03** Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; **МДК.03.01** Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; **МДК 03.02** Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.

Сроки прохождения практики с \_\_\_\_\_ 202\_\_ г. по \_\_\_\_\_ 202\_\_ г.

Место проведения практики:

\_\_\_\_\_  
(наименование организации)

Количество часов - \_\_ ч. ( \_\_ недели, \_\_ семестр)

Выполнил студент \_\_\_\_\_  
(подпись) (ФИО студента)

Руководитель практики: \_\_\_\_\_  
(подпись) (ФИО руководителя практики)

Сегежа 202\_\_ г.

**Министерство образования и спорта Республики Карелия  
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Республики Карелия «Северный колледж»  
(ГАПОУ РК «СЕВЕРНЫЙ КОЛЛЕДЖ»)**

**ДНЕВНИК**

по \_\_\_\_\_ практике (УП/ПП \_\_\_\_\_) по  
(учебной/ производственной)

**ПМ.03** Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; **МДК.03.01** Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; **МДК 03.02** Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

5. ФИО студента \_\_\_\_\_

2. Профессия: 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

Группа \_\_ - \_\_ (з) 202\_\_ - 202\_\_ г.

3. Место проведения практики:

\_\_\_\_\_ (наименование организации)

4. Срок проведения практики с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_ г.

5. Количество часов - \_\_\_\_ ч. (\_\_\_\_ недели, \_\_\_\_ семестр)

(Количество строк в таблице должно соответствовать количеству рабочих дней)

Дата	Перечень выполненных работ	Подпись руководителя практики от организации


Руководитель практики от ГАПОУ РК «Северный колледж» \_\_\_\_\_  
 (подпись) (ФИО)

Руководитель практики от организации/предприятия:  
 \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_  
 (должность) (подпись) (ФИО)  
 «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Руководитель организации/предприятия:  
 \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_  
 (должность) (подпись) (ФИО)  
 «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
 М.П.

**АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ****по видам работ**

по производственной практике (ПП.03) по

**ПМ.03** Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; **МДК.03.01** Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; **МДК.03.02** Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

1. ФИО студента \_\_\_\_\_

2. Профессия: 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

Группа \_\_\_ - \_\_\_ 202\_\_\_ - 202\_\_\_ г.

3. Место проведения практики: \_\_\_\_\_  
(наименование организации)

4. Срок проведения практики с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_ г.

5. Количество часов - \_\_\_ ч. (\_\_\_ недели, \_\_\_ семестр)

6. Виды, объем и качество работ, выполненные студентом во время практики:

№	Вид работ	Количество часов	Количество недель	Семестр
1	Ознакомление с предприятием. Правила техники безопасности при выполнении работ	2	4	6
2	Организация рабочего места повара, подбор оборудования, инвентаря. Санитарно-гигиенические требования при приготовлении и хранении при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	14		
3	Система ХАСП в общественном питании	8		
4	Технология приготовления холодных соусов и заправок.	16		
5	Технология приготовления, оформление салатов из сырых овощей, органолептические показатели качества.	16		
6	Технология приготовления, оформление салатов из вареных овощей, органолептические показатели качества.	16		
7	Технология приготовления, оформление бутербродов, органолептические показатели качества.	16		
8	Нарезка, оформление и подача гастрономических продуктов порциями	16		
9	Технология приготовления, оформление простых холодных закусок из яиц, овощей, рыбы, мяса. Органолептические показатели качества.	24		
10	Технология приготовления, оформление простых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья. Органолептические показатели качества.	24		
11	Технология приготовления, оформление простых холодных блюд из мяса, с/птицы. Органолептические показатели качества.	24		
12	<b>Дифференцированный зачет</b>	4		
	<b>ВСЕГО ПП.03:</b>	<b>180</b>	5	7
	<b>ИТОГО ПП.03:</b>	<b>180</b>	<b>5</b>	<b>7</b>

Руководитель практики от ГАПОУ РК «Северный колледж» \_\_\_\_\_  
(подпись) (ФИО)

Руководитель практики от организации/предприятия:

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
(должность) (подпись) (ФИО)

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Руководитель организации/предприятия: \_\_\_\_\_/

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
(должность) (подпись) (ФИО)

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

М.П.

**АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ**  
**по освоению профессиональных и общих компетенций**  
 по производственной практике (ПП.03) по

**ПМ.03** Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; **МДК.03.01** Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; **МДК 03.02** Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

1. ФИО студента \_\_\_\_\_

2. Профессия: **43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР**

Группа \_\_\_ - \_\_\_ 202\_\_\_ - 202\_\_\_ г.

3. Место проведения практики:

\_\_\_\_\_ (наименование организации)

4. Срок проведения практики с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_ г.

5. Количество часов - \_\_\_ ч. ( \_\_\_ недели, \_\_\_ семестр)

Код	Наименование результата обучения	Освоил/ не освоил
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента	
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	
ОК 02	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 общечеловеческих ценностей	
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной	

	деятельности	
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	
ОК 11.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	

Руководитель практики от ГАПОУ РК «Северный колледж» \_\_\_\_\_  
 (подпись) \_\_\_\_\_ (ФИО)

Руководитель практики от организации/предприятия:

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
 (должность) (подпись) (ФИО)  
 «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Руководитель организации/предприятия:

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
 (должность) (подпись) (ФИО)  
 «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

М.П.



Государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Республики Карелия «Северный колледж»  
(ГАПОУ РК «Северный колледж»)

Утверждаю  
зам. директора  
\_\_\_\_\_ М.Н. Романова  
«18» июня 2024 г.

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **ОУД.01 РУССКИЙ ЯЗЫК**

основной профессиональной образовательной программы  
среднего профессионального образования  
по профессии

#### **43.01.09 Повар, кондитер**

(2024 - 2028 уч.г.)

Принята на заседании  
Педагогического совета  
Протокол №10 от 18.06.2024 г

2024 год

Рассмотрено и одобрено на заседании  
методической комиссии преподавателей  
общеобразовательных учебных дисциплин  
Протокол № 10 от 06.06.2024 г  
Председатель комиссии

Н.Н. Вахрамеева

Согласовано  
Методист

С.С. Кульгова

Разработала  
преподаватель

О.А. Яблокова

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное общеобразовательное учреждение Республики Карелия «Северный колледж».

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ .
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОУД.01 Русский язык»**

**1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:**

Учебная дисциплина «ОУД.01 Русский язык» является обязательной частью общеобразовательного цикла основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

**1.1. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

**1.2.1. Цель общеобразовательной дисциплины**

Цель дисциплины «Русский язык: сформировать у обучающихся знания и умения в области языка, навыки их применения в практической профессиональной деятельности.

**1.2.2. Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПо и на основе ФГОС СОО**

**Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК и ПК**

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные (предметные)
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;</li> <li>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;</li> <li>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</li> <li>Совместная деятельность:               <ul style="list-style-type: none"> <li>- понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;</li> <li>- принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы;</li> <li>- координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;</li> <li>- осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным</li> </ul> </li> <li>Овладение универсальными регулятивными действиями:</li> <li>Принятие себя и других людей:               <ul style="list-style-type: none"> <li>- принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;</li> <li>- признавать свое право и право других людей на ошибки;</li> <li>- развивать способность понимать мир с позиции другого человека;</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь создавать устные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров;</li> <li>- употреблять языковые средства в соответствии с речевой ситуацией (объем устных монологических высказываний - не менее 100 слов, объем диалогического высказывания - не менее 78 реплик);</li> <li>- уметь выступать публично, представлять результаты учебно-исследовательской и проектной деятельности;</li> <li>- использовать образовательные информационно-коммуникационные инструменты и ресурсы для решения учебных задач;</li> <li>- сформировать представления об аспектах культуры речи: нормативном, коммуникативном и этическом;</li> <li>- сформировать системы знаний о номах современного русского литературного языка и их основных видах (орфоэпические, лексические, грамматические, стилистические);</li> <li>- уметь применять знание норм современного русского литературного языка в речевой практике, корректировать устные и письменные высказывания; обобщать знания об основных правилах орфографии и пунктуации, уметь применять правила орфографии и пунктуации в практике письма;</li> <li>- уметь работать со словарями и справочниками, в том числе академическими словарями и справочниками в электронном формате;</li> <li>- уметь использовать правила русского речевого этикета в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения, в повседневном общении, интернет-коммуникации.</li> </ul>

<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p>	<p>В области эстетического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений;</li> <li>- способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства;</li> <li>- убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества;</li> <li>- готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности</li> </ul> <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями: общение:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять коммуникации во всех сферах жизни;</li> <li>- распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты;</li> <li>- развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств;</li> <li>- наличие мотивации к обучению и личностному развитию;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- сформировать представления о функциях русского языка в современном мире (государственный язык Российской Федерации, язык межнационального общения, один из мировых языков); о русском языке как духовнонравственной и культурной ценности многонационального народа России; о взаимосвязи языка и культуры, языка и истории, языка и личности; об отражении в русском языке традиционных российских духовнонравственных ценностей; сформировать ценностное отношение к русскому языку;</li> <li>- сформировать знания о признаках текста, его структуре, видах информации в тексте; уметь 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, официальноделового стилей разных жанров (объем сочинения не менее 150 слов)</li> </ul>
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p>	<p>В области ценности научного познания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;</li> <li>- совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;</li> <li>- осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе;</li> </ul> <p>Овладение универсальными познавательными действиями: базовые исследовательские действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь 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);</li> <li>- объем прослушанного или прочитанного текста для пересказа от 250 до 300 слов);</li> <li>- уметь создавать вторичные тексты (тезисы, аннотация, отзыв, рецензия и другое);</li> <li>- обобщить знания о языке как системе, его основных единицах и уровнях: обогащение словарного запаса, расширение объема используемых в речи грамматических языковых средств;</li> <li>- уметь анализировать единицы разных уровней, тексты разных функционально-смысловых типов, функциональных разновидностей языка (разговорная речь, функциональные стили, язык художественной литературы), различной</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;</li> <li>- 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;</li> <li>- формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами;</li> <li>- осуществлять целенаправленный поиск переноса</li> <li>- средств и способов действия в профессиональную среду</li> </ul>	<p>жанровой принадлежности; сформированность представлений о формах существования национального русского языка; знаний о признаках литературного языка и его роли в обществе;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обобщить знания 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);</li> <li>- обобщить знания об изобразительно-выразительных средствах русского языка; совершенствование умений определять изобразительно-выразительные средства языка в тексте</li> </ul>
--	--	---

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	72
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	72
в том числе:	
практические занятия	30
Промежуточная аттестация в форме экзамена	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов			Формируемые компетенции
		теор.	практ.	самост. внеаудиторн. работа	
1	2	3	4	5	6
<b>Раздел 1. Язык и речь. Язык как средство общения и форма существования национальной культуры.</b>					
<b>Тема 1.1. Основные функции языка в современном обществе</b>	<b>Тема урока/Содержание учебного материала:</b>	<b>2</b>	<b>2</b>		ОК 05
	1 Основные функции языка в современном обществе. Языковая и речевая компетенция.	1			
	2 Основные принципы русской орфографии.	1			
	3-4 <b>Практическая работа № 1</b> Составление связного высказывания на тему «Моя будущая профессия»		2		
<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b> - систематическая проработка конспектов; - изучение, использование учебной и дополнительной литературы при подготовке доклада; - работа с интернет-ресурсами. <b>Тематика работы:</b> Подготовка публичной речи.					
<b>Тема 1.2. Происхождение русского языка. Индоевропейская языковая семья. Этапы формирования русской лексики</b>	<b>Тема урока/Содержание учебного материала:</b>	<b>2</b>	<b>2</b>		ОК 05
	5 Русская лексика и этапы ее формирования.	1			
	6 Правописание и произношение заимствованных слов. Заимствованные слова в профессиональной лексике.	1			
	7-8 <b>Практическая работа № 2</b> Составление словаря специальности «Технология продукции общественного питания».		2		
<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b> - систематическая проработка конспектов; - изучение, использование учебной и дополнительной литературы при подготовке доклада; - работа с интернет-ресурсами. <b>Тематика работы:</b> Работа со словарями иностранных слов.					
<b>Тема 1.3. Язык как система знаков</b>	<b>Тема урока/Содержание учебного материала:</b>	<b>2</b>	<b>2</b>		ОК 05
	9 Лексическое и грамматическое значение слова. Уровни языковой системы и единицы этих уровней.	1			
	10-11 <b>Практическая работа № 3</b> Принципы выделения частей речи в русском языке.		2		
	12 <b>Контрольная работа № 1</b> Диктант «Сладкие блюда».	1			
<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b> - систематическая проработка конспектов; - изучение, использование учебной и дополнительной литературы при подготовке доклада; - работа с интернет-ресурсами. <b>Тематика работы:</b> Принципы русской орфографии (сообщение).					
<b>Раздел 2. Фонетика, морфология и орфография.</b>					

<b>Тема 2.1. Фонетика и орфоэпия</b>	<b>Тема урока/Содержание учебного материала:</b>		<b>2</b>	<b>2</b>	ОК 04, ОК 05
	13	Соотношение буквы и звука. Безударные гласные в корне слова: проверяемые, непроверяемые, чередующиеся.	1		
	14-15	<b>Практическая работа № 4</b> Безударные гласные в корне слова: проверяемые, непроверяемые, чередующиеся.		2	
	16	Произносительные и акцентологические языковые нормы.	1		
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b> - систематическая проработка конспектов; - изучение, использование учебной и дополнительной; литературы при подготовке доклада; - работа с интернет-ресурсами. <b>Тематика работы:</b> Работа с орфоэпическими словарями.				
<b>Тема 2.2. Морфемика и словообразование</b>	<b>Тема урока/Содержание учебного материала:</b>		<b>2</b>	<b>2</b>	ОК 04, ОК 05
	17	Морфемный разбор. Способы словообразования.	1		
	18	Правила правописание гласных и согласных в корнях и приставках.	1		
	19	<b>Практическая работа № 5</b> Правописание звонких и глухих согласных, непроизносимых согласных. Правописание гласных после шипящих.		1	
	20	<b>Практическая работа № 6</b> Правописание Ъ и Ь. Правописание приставок на –З - -С, ПРЕ- - ПРИ-, гласных после приставок.		1	
<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b> - систематическая проработка конспектов; - изучение, использование учебной и дополнительной литературы при подготовке доклада и реферата; - работа с интернет-ресурсами. <b>Тематика работы:</b> Повторение правил и выполнение заданий.					
<b>Тема 2.3. Имя существительное как часть речи</b>	<b>Тема урока/Содержание учебного материала:</b>		<b>2</b>	<b>2</b>	ОК 04, ОК 05
	21	Лексико-грамматические разряды существительных.	1		
	22	Грамматические признаки имен существительных.	1		
	23	<b>Практическая работа № 7</b> Правописание суффиксов и окончаний имен существительных.		1	
	24	<b>Практическая работа № 8</b> Правописание сложных имен существительных.		1	
<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b> - систематическая проработка конспектов; - изучение, использование учебной и дополнительной литературы при подготовке реферата; - работа с интернет-ресурсами. <b>Тематика работы:</b> Склонение имен существительных.					
<b>Тема 2.4. Имя прилагательное как часть речи</b>	<b>Тема урока/Содержание учебного материала:</b>		<b>2</b>	<b>2</b>	ОК 04, ОК 05
	25	Разряды прилагательных. Степени сравнения имен прилагательных.	1		
	26	Грамматические признаки имен прилагательных.	1		
	27	<b>Практическая работа № 9</b> Правописание суффиксов и окончаний имен прилагательных.		1	

	28	<b>Практическая работа № 10</b> Правописание сложных имен прилагательных.		1	
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b> - систематическая проработка конспектов; - изучение, использование учебной и дополнительной литературы при подготовке доклада и реферата; - работа с интернет-ресурсами. <b>Тематика работы:</b> Согласование прилагательных с существительными.				
<b>Тема 2.5. Имя числительное как часть речи</b>	<b>Тема урока/Содержание учебного материала:</b>		<b>2</b>	<b>2</b>	ОК 04, ОК 05
	29	Лексико-грамматические признаки имен числительных.	1		
	30	Склонение имен числительных.	1		
	31	<b>Практическая работа № 11</b> Правописание числительных.		1	
	32	<b>Практическая работа № 12</b> Числительные и единицы измерения в профессиональной деятельности.		1	
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b> - систематическая проработка конспектов; - изучение, использование учебной и дополнительной литературы при подготовке докладов; - работа с интернет-ресурсами. <b>Тематика работы:</b> Возможности использования цифр.				
<b>Тема 2.6. Местоимение как часть речи</b>	<b>Тема урока/Содержание учебного материала:</b>		<b>2</b>	<b>2</b>	ОК 04, ОК 05
	33	Разряды местоимений.	1		
	34	Дефисное написание местоимений.	1		
	35-36	<b>Практическая работа № 13</b> Правописание местоимений.		2	
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b> - систематическая проработка конспектов; - изучение, использование учебной и дополнительной литературы при подготовке докладов; - работа с интернет-ресурсами. <b>Тематика работы:</b> Определение разрядов местоимений.				
<b>Тема 2.7. Глагол как часть речи</b>	<b>Тема урока/Содержание учебного материала:</b>		<b>2</b>	<b>2</b>	ОК 04, ОК 05
	37	Грамматические категории глагола.	1		
	38	Основа глаголов, их формообразующие функции.	1		
	39-40	<b>Практическая работа № 14</b> Правописание окончаний и суффиксов глаголов.		2	
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b> - систематическая проработка конспектов; - изучение, использование учебной и дополнительной литературы при подготовке докладов; - работа с интернет-ресурсами. <b>Тематика работы:</b> Склонение глаголов.				
<b>Тема 2.8. Причастия и деепричастия как особые</b>	<b>Тема урока/Содержание учебного материала:</b>		<b>2</b>		ОК 04, ОК 05
	41	Действительные и страдательные причастия и способы их образования. Правописание Н и	1		

формы глагола		НН в прилагательных и причастиях.			
	42	<b>Практическая работа № 15</b> Правописание причастий. Правописание Н и НН в прилагательных и причастиях.			
	43	Образование деепричастий совершенного и несовершенного вида.	1		
	44	<b>Практическая работа № 16</b> Правописание деепричастий.			
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b> - систематическая проработка конспектов; - изучение, использование учебной и дополнительной литературы при подготовке докладов; - работа с интернет-ресурсами. <b>Тематика работы:</b> Составление предложений с деепричастным оборотом.				
Тема 2.9. Наречие как часть речи. Служебные части речи	<b>Тема урока/Содержание учебного материала:</b>		<b>4</b>	<b>2</b>	ОК 04, ОК 05
	45	Степени сравнения качественных наречий. Разряды предлогов и союзов.	1		
	46	<b>Практическая работа № 17</b> Правописание наречий. Правописание служебных частей речи.		1	
	47	<b>Практическая работа № 18</b> НЕ и НИ в разных частях речи.	1		
	48	<b>Контрольная работа № 2</b> Морфология и орфография.		1	
<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b> - систематическая проработка конспектов; - изучение, использование учебной и дополнительной литературы при подготовке докладов; - работа с интернет-ресурсами. <b>Тематика работы:</b> Трудные случаи правописания частиц НЕ и НИ.			2		
<b>Раздел 3. Синтаксис и пунктуация</b>					
Тема 3.1. Единицы синтаксиса	<b>Тема урока/Содержание учебного материала:</b>		<b>2</b>	<b>2</b>	ОК 04, ОК 05
	49	Виды связи слов в словосочетании.	1		
	50	Грамматическая основа односоставных и двусоставных предложений.	1		
	51-52	<b>Практическая работа № 19</b> Знаки препинания в простом предложении.		2	
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b> - систематическая проработка конспектов; - изучение, использование учебной и дополнительной литературы при подготовке докладов; - работа с интернет-ресурсами. <b>Тематика работы:</b> Согласование сказуемого с подлежащим.				
Тема 3.2. Второстепенные члены предложения	<b>Тема урока/Содержание учебного материала:</b>		<b>2</b>	<b>2</b>	ОК 04, ОК 05
	53	Однородные члены предложения и знаки препинания при них. Однородные и неоднородные определения	1		
	54	<b>Практическая работа № 20</b> Знаки препинания при однородных членах с обобщающими словами.		1	
	55	Обособленные и уточняющие члены предложения.	1		
	56	<b>Практическая работа № 21</b> Знаки препинания при обособленных и уточняющих членах			

	предложения.				
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b> - систематическая проработка конспектов; - изучение, использование учебной и дополнительной литературы при подготовке докладов; - работа с интернет-ресурсами. <b>Тематика работы:</b> Знаки препинания при оборотах с союзом КАК.				
<b>Тема 3.3. Сложное предложение</b>	<b>Тема урока/Содержание учебного материала:</b>	<b>2</b>	<b>2</b>		ОК 05, ОК 09
	57 <b>Практическая работа № 22</b> Знаки препинания в сложных предложениях разных типов.	1			
	58 Предложения с чужой речью.		1		
	59 <b>Практическая работа № 23</b> Знаки препинания в предложениях с чужой речью.	1			
	60 <b>Контрольная работа № 3</b> Синтаксис и пунктуация.		1		
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b> - систематическая проработка конспектов; - изучение, использование учебной и дополнительной литературы при подготовке докладов; - работа с интернет-ресурсами. <b>Тематика работы:</b> Правила оформления цитат.		2		
<b>Прикладной модуль.</b>					
<b>Раздел 4. Особенности профессиональной коммуникации</b>					
<b>Тема 4.1. Язык как средство профессиональной, социальной и межкультурной коммуникации</b>	<b>Тема урока/Содержание учебного материала:</b>	<b>2</b>	<b>2</b>		ОК 04, ОК 05, ОК 09, ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3,
	61-62 Языковые и речевые нормы, речевые формулы и речевой этикет в специальности «Технология продукции общественного питания».	2			
	63-64 <b>Практическая работа № 24</b> Составление и оформление меню, запись рецепта блюда.		2		
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b> - систематическая проработка конспектов; - изучение, использование учебной и дополнительной литературы при подготовке докладов; - работа с интернет-ресурсами. <b>Тематика работы:</b> Терминология и профессиональная лексика в специальности «Технология продукции общественного питания».				
<b>Тема 4.2. Коммуникативный аспект культуры речи</b>	<b>Тема урока/Содержание учебного материала:</b>	<b>0</b>	<b>2</b>		ОК 04, ОК 05, ОК 09, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5
	65-66 <b>Практическая работа № 25</b> Деловая игра «В ресторане».		2		
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b> - систематическая проработка конспектов; - изучение, использование учебной и дополнительной литературы при подготовке докладов; - работа с интернет-ресурсами. <b>Тематика работы:</b> Типовые коммуникативные ситуации в специальности «Технология продукции общественного питания».				
<b>Тема 4.3. Научный стиль</b>	<b>Тема урока/Содержание учебного материала:</b>	<b>2</b>	<b>0</b>		ОК 04,

	67-68	Профессиональная речь и терминология в специальности «Технология продукции общественного питания».	2			ОК 05, ОК 09, ПК 5.5
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b> - систематическая проработка конспектов; - изучение, использование учебной и дополнительной литературы при подготовке докладов; - работа с интернет-ресурсами. <b>Тематика работы:</b> Виды терминов в специальности «Технология продукции общественного питания».					
<b>Тема 4.4. Деловой стиль</b>	<b>Тема урока/Содержание учебного материала:</b>		<b>2</b>	<b>2</b>		ОК 04, ОК 05, ОК 09, ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5
	69	Виды и формы деловой коммуникации. Виды документов.	1			
	70	Рекламные тексты в профессиональной деятельности в сфере общественного питания.	1			
	71-72	<b>Практическая работа № 26</b> Оформление разного вида документов в профессиональной деятельности в сфере общественного питания.		2		
	<b>Промежуточная аттестация в форме экзамена.</b> <b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b> - систематическая проработка конспектов; - изучение, использование учебной и дополнительной литературы при подготовке докладов; - работа с интернет-ресурсами. <b>Тематика работы:</b> Написание рекламного текста для кафе.			2		
<b>Всего:</b>			<b>42</b>	<b>30</b>		
<b>Итого:</b>				<b>72</b>		

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 1.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета русского языка.

Эффективность преподавания курса русского языка зависит от наличия соответствующего материально-технического оснащения. Это объясняется особенностями курса, в первую очередь его многопрофильностью и практической направленностью.

##### Оборудование учебного кабинета:

- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, стендов, схем, плакатов, портретов выдающихся ученых в языкознания и др.);
- дидактические материалы (задания для контрольных работ, для разных видов оценочных средств, экзамена и др.);
- технические средства обучения (персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением; мультимедийный проектор; интерактивная доска, выход в локальную сеть);
- залы (библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет).

#### 3.2. Информационное обеспечение реализации программы

##### Основные печатные издания

1. Греков В.Ф., Крючков С.Е., Чешко Л.А. Русский язык 10-11 классы. – М.: Просвещение, 2020.
2. Власенков А.И., Рыбченкова Л.М. Русский язык: Грамматика. Текст. Стили речи. Учебник для 10-11 кл. общеобразов. учрежд. – М., 2020.

##### Дополнительные источники:

1. Гольцова Н.Г., Шамшин И.В. Русский язык в таблицах. 10-11 классы. – М., 2020.
2. Баранов М.Т., Костяева Т.А., Прудникова А.В. Русский язык: Справ. материалы: Пособие для учащихся. – М.: Просвещение, 2021.
3. Баронова М.М. русский язык: Полный справочник для подготовки к ЕГЭ. – М., 2021.
4. Архипова Е.В. Основы методики развития речи учащихся. – М., 2020.
5. Блинов Г.И. Упражнения, задания и ответы по пунктуации: Книга для учителей. – М., 2021.
6. Валгина Н.С. Трудности современной пунктуации. – М., 2020.
7. Валгина Н.С. Теория текста. – М., 2020.
8. Воителява Т.М. Теория и методика обучения русскому языку. – М., 2021.

##### Интернет-ресурсы

12. <http://www.zavuch.info/>
13. <http://www.uroki.net/index.htm>
14. <http://ruslit.ioso.ru/>
15. <http://writerstob.narod.ru/>
16. <http://lit.1september.ru/>
17. <http://literus.net/>

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Р 2, Темы 2.1.,2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9 Р 3, Темы 3.1., 3.2 Р 4, Темы 4.1.- 4.4	Устный опрос Тестирование, Лингвистические задачи Деловые игры Кейс - задания Проекты
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Р 1, Темы 1.1,1.2,1.3 Р 2, Темы 2.1.,2.2, 2.3, .2.4, 2.5, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9 Р 3, Темы 3.1., 3.2,3.3 Р 4, Темы 4.1.- 4.4	Практические работы Контрольные работы Диктанты Разноуровневые задания Сочинения/Изложения/Эссе Групповые проекты Индивидуальные проекты Фронтальный опрос Деловая (ролевая) игра Кейс-задания
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Р 3, Темы 3.3 Р 4, Темы 4.1.- 4.4	Сочинения/Изложения/Эссе Аннотации Тезисы Конспекты Рефераты
ПК	Р 4, Темы 4.1.- 4.4	Устный опрос Фронтальный контроль Индивидуальный контроль Анализ публичного выступления Практические работы

Государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Республики Карелия «Северный колледж»  
(ГАПОУ РК «Северный колледж»)

Утверждаю  
зам. директора  
\_\_\_\_\_ М.Н. Романова  
«18» июня 2024 г.

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **ОУД.02 ЛИТЕРАТУРА**

основной профессиональной образовательной программы  
среднего профессионального образования

по профессии

**43.01.09 Повар, кондитер**

(2024 - 2028 уч.г.)

Принята на заседании  
Педагогического совета  
Протокол №10 от 18.06.2024 г

2024 год

Рассмотрено и одобрено на заседании  
методической комиссии преподавателей  
общеобразовательных учебных дисциплин  
Протокол № 10 от 06.06.2024 г  
Председатель комиссии

Н.Н. Вахрамеева

Согласовано  
Методист

С.С. Кульгова

Разработала  
преподаватель

О.А. Яблокова

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное общеобразовательное учреждение Республики Карелия «Северный колледж».

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
  
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОУД.02 Литература»

## 1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОУД.02 Литература» является обязательной частью общеобразовательного цикла основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

### 1.1. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

#### 1.2.1. Цель общеобразовательной дисциплины

Цель дисциплины «Литература» является формирование культуры читательского воспитания и понимания литературных текстов, читательской самостоятельности и речевых компетенций.

#### 1.2.2. Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО

#### Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК и ПК

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p>В части трудового воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;</li> <li>- готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;</li> <li>- интерес к различным сферам профессиональной деятельности, Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</li> <li>а) базовые логические действия: <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;</li> <li>- устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;</li> <li>- определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;</li> <li>- выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;</li> <li>- вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;</li> <li>- развивать креативное мышление при решении жизненных проблем</li> </ul> </li> <li>б) базовые исследовательские действия: <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</li> <li>- выявлять причинно-следственные</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- осознавать причастность к отечественным традициям и исторической преемственности поколений; включение в культурно-языковое пространство русской и мировой культуры;</li> <li>- осознавать взаимосвязь между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным развитием личности;</li> <li>- знать содержание, понимание ключевых проблем и осознание историко-культурного и нравственно-ценностного взаимовлияния произведений русской, зарубежной классической и современной литературы, в том числе литературы народов России;</li> <li>- сформировать умения определять и учитывать историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественных произведений, выявлять их связь с современностью;</li> <li>- уметь сопоставлять произведения русской и зарубежной литературы и сравнивать их с художественными интерпретациями в других видах искусств (графика, живопись, театр, кино, музыка и другие).</li> </ul>

	<p>связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;</li> <li>-- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;</li> <li>- уметь интегрировать знания из разных предметных областей;</li> <li>- выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; и способность их использования в познавательной и социальной практике.</li> </ul>	
<p>ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>В области ценности научного познания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;</li> <li>- совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;</li> <li>- осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе.</li> </ul> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>в) работа с информацией:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;</li> <li>- создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;</li> <li>- оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;</li> <li>- использовать средства</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть 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);</li> <li>- владеть современными читательскими практиками, культурой восприятия и понимания литературных текстов, умениями самостоятельного истолкования прочитанного в устной и письменной форме, информационной переработки текстов в виде аннотаций, докладов, тезисов, конспектов, рефератов, а также написания отзывов и сочинений различных жанров (объем сочинения – не менее 250 слов);</li> <li>владеть умением редактировать и совершенствовать собственные письменные высказывания с учетом норм русского литературного языка;</li> <li>- уметь работать с разными литературными источниками, в том числе в медиaprостранстве, использовать ресурсы традиционных библиотек и электронных библиотечных систем.</li> </ul>

	<p>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;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности.</li> </ul>	
<p>ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p>	<p>В области духовно-нравственного воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность нравственного сознания, этического поведения;</li> <li>- способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;</li> <li>- осознание личного вклада в построение устойчивого будущего;</li> <li>- 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;</li> <li>- Овладение универсальными регулятивными действиями: <ul style="list-style-type: none"> <li>а) самоорганизация: <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;</li> <li>- самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;</li> <li>- давать оценку новым ситуациям;</li> <li>- способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень;</li> </ul> </li> <li>б) самоконтроль: <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения;</li> <li>- уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению;</li> </ul> </li> <li>в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность: <ul style="list-style-type: none"> <li>- внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение</li> </ul> </li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- сформировать устойчивый интерес к чтению как средству познания отечественной и других культур; приобщение к отечественному литературному наследию и через него – к традиционным ценностям и сокровищам мировой культуры;</li> <li>- 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;</li> <li>- осознавать художественную сторону картины жизни, созданной автором в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;</li> <li>- сформировать умения выразительно (с учетом индивидуальных особенностей обучающихся) читать, в том числе наизусть, не менее 10 произведений и (или) фрагментов.</li> </ul>

	<p>действовать, исходя из своих возможностей;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию;</li> <li>- социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты.</li> </ul>	
<p>ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;</li> <li>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;</li> </ul> <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>б) совместная деятельность:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;</li> <li>- принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников</li> </ul> <p>обсуждать результаты совместной работы;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;</li> <li>- осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным.</li> </ul> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>г) принятие себя и других людей:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;</li> <li>- признавать свое право и право других людей на ошибки;</li> <li>- развивать способность понимать мир с позиции другого человека.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- осознавать взаимосвязь между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным развитием личности;</li> <li>- сформировать умения выразительно (с учетом индивидуальных особенностей обучающихся) читать, в том числе наизусть, не менее 10 произведений и (или) фрагментов.</li> </ul>
<p>ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>В области эстетического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений;</li> <li>- способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- сформировать умения выразительно (с учетом индивидуальных особенностей обучающихся) читать, в том числе наизусть, не менее 10 произведений и (или) фрагментов;</li> <li>- владеть 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-</li> </ul>

	<p>воздействие искусства;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества;</li> <li>- готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности;</li> </ul> <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>а) общение:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять коммуникации во всех сферах жизни;</li> <li>- распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты;</li> <li>- развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств.</li> </ul>	<p>литературных терминов и понятий (в дополнение к изученным на уровне начального общего и основного общего образования);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформировать представление 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 уметь применять их в речевой практике.</li> </ul>
<p>ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- осознание обучающимися российской гражданской идентичности;</li> <li>- целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы;</li> </ul> <p>В части гражданского воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка;</li> <li>- принятие традиционных национальных, общечеловеческих, гуманистических и демократических ценностей;</li> <li>- готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам;</li> <li>- готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях;</li> <li>- умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- сформировать устойчивый интерес к чтению как средству познания отечественной и других культур; приобщение к отечественному литературному наследию и через него – к традиционным ценностям и сокровищам мировой культуры;</li> <li>- сформировать умения определять и учитывать историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественных произведений, выявлять их связь с современностью.</li> </ul>

	<p>назначением;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности;</li> </ul> <p>В части патриотического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде;</li> <li>- идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу;</li> <li>- освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные);</li> <li>- способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории;</li> <li>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности.</li> </ul>	
<p>ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- наличие мотивации к обучению и личностному развитию;</li> </ul> <p>В области ценности научного познания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;</li> <li>- совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;</li> <li>- осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть современными читательскими практиками, культурой восприятия и понимания литературных текстов, умениями самостоятельного истолкования прочитанного в устной и письменной форме, информационной переработки текстов в виде аннотаций, докладов, тезисов, конспектов, рефератов, а также написания отзывов и сочинений различных жанров (объем сочинения – не менее 250 слов);</li> <li>- владеть умением редактировать и совершенствовать собственные письменные высказывания с учетом норм русского литературного языка.</li> </ul>

	<p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</li> <li>- способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;</li> <li>- 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;</li> <li>- формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами;</li> <li>- осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду</li> </ul>	
--	--	--

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	108
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	108
в том числе:	
практические занятия	50
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа студентов	Объем часов			Формируемые результаты обучения
		теоретическ.	практич.к.	самост. внеаудит. работа	
1	2	3			4
<b>Раздел 1. Вопрос русской литературы второй половины XIX века: как человек может влиять на окружающий мир и менять его к лучшему?</b>		<b>20</b>	<b>24</b>		
<b>Тема 1.1 Драматургия А.Н. Островского в театре. Судьба женщины в XIX веке и ее отражение в драмах А.Н. Островского (1823 - 1886)</b>	<b>Тема урока/Содержание учебного материала:</b>	<b>3</b>	<b>5</b>		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	1 Пьеса Островского «Гроза»: жанр, композиция, конфликт.	1			
	2 <b>Практическая работа № 1</b> Быт и нравы города Калинова.		1		
	3 Противостояние патриархального уклада и технического прогресса (Дикой и Кулигин).	1			
	4-5 <b>Практическая работа № 2</b> Анализ и инсценировка эпизодов пьесы.		2		
	6 Судьба женщины в XIX веке на примере образа Катерины.	1			
	7-8 <b>Практическая работа № 3</b> Трагедия Катерины.		2		
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b> - систематическая проработка конспектов; - изучение, использование учебной и дополнительной; литературы при подготовке доклада; - работа с интернет-ресурсами. <b>Тематика работы:</b> Подготовка инсценировок эпизодов пьесы.				
<b>Тема 1.2 «Порядочный химик в двадцать раз полезнее всякого поэта...» (единица прикладного модуля)</b>	<b>Тема урока/Содержание учебного материала:</b>	<b>3</b>	<b>3</b>		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4
	9 Историко-литературный контекст: нигилизм и нигилисты.	1			
	10 <b>Практическая работа № 4</b> «Порядочный химик в двадцать раз полезнее всякого поэта...»?		1		
	11-12 Вечные темы в спорах «отцов» и «детей».	2			
	13-14 <b>Практическая работа № 5</b> Спор Павла Петровича с Базаровым от лица одного из героев.		2		
<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b> - систематическая проработка конспектов; - изучение, использование учебной и дополнительной; литературы при подготовке доклада; - работа с интернет-ресурсами. <b>Тематика работы:</b> Эссе «Роль искусства в жизни человека и общества».					
<b>Тема 1.3 «Ты профессией астронома метростроевца не удивишь!...» (единица прикладного модуля)</b>	<b>Тема урока/Содержание учебного материала:</b>	-	<b>2</b>		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ПК 5.2,
	15 <b>Практическая работа № 6</b> «Что может помешать человеку стать профессионалом?» (анализ эпизодов «Обломов на службе»).		1		
	16 <b>Практическая работа № 7</b> Правда и заблуждения о получаемой специальности в сфере общественного питания.		1		
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b> - систематическая проработка конспектов; - изучение, использование учебной и дополнительной; литературы при подготовке доклада;				

	- работа с интернет-ресурсами. <b>Тематика работы:</b> Поиск информации о социальной значимости и востребованности специальности «Технология продукции общественного питания».				ПК 5.3, ПК 5.4	
Тема 1.4 Человек и его выбор в кризисной ситуации в романе Ф.М. Достоевского «Преступление и наказание» (1866)	<b>Тема урока/Содержание учебного материала:</b>	<b>6</b>	<b>4</b>		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09	
	17	В Петербурге Достоевского	1			
	18	<b>Практическая работа № 8</b> Экскурсия по местам героев романа «Преступление и наказание».		1		
	19	Теория Раскольников и ее антигуманность.	1			
	20	<b>Практическая работа № 9</b> Теория Раскольников. Истоки его бунта.		1		
	21-22	Образ Сонечки Мармеладовой.	2			
	23-24	Эпилог романа «Преступление и наказание».	2			
	25-26	<b>Практическая работа № 10</b> Творчество Достоевского в анимации.		2		
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b> - систематическая проработка конспектов; - изучение, использование учебной и дополнительной; литературы при подготовке доклада; - работа с интернет-ресурсами. <b>Тематика работы:</b> Поиск материала для сообщений и презентаций по темам урока.					
Тема 1.5 Человек в поисках правды и любви: реализм Л.Н. Толстого (1828-1910)	<b>Тема урока/Содержание учебного материала:</b>	<b>4</b>	<b>4</b>		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09	
	27	Основные идеи и положения мировоззрения Л.Н. Толстого.	1			
	28	Роман-эпопея «Война и мир»: тематика, проблематика, система образов.	1			
	29-30	<b>Практическая работа № 11</b> Роман-эпопея «Война и мир»: ключевые эпизоды.		2		
	31-32	Идейный смысл рассказа «Люцерн».	2			
	33-34	<b>Практическая работа № 12</b> «Чем люди живы»? (размышления над рассказом «Люцерн»).		2		
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b> - систематическая проработка конспектов; - изучение, использование учебной и дополнительной; литературы при подготовке доклада; - работа с интернет-ресурсами. <b>Тематика работы:</b> Чтение эпизодов романа «Война и мир» и рассказа «Люцерн».					
Тема 1.6 Образы крестьянского труда и сельского пейзажа в творчестве Н.А. Некрасова и А.А. Фета	<b>Тема урока/Содержание учебного материала:</b>	<b>2</b>	<b>2</b>		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09	
	35	Поэзия Н.А. Некрасова.	1			
	36	Темы, мотивы и художественное своеобразие лирики А.А.Фета.	1			
	37-38	<b>Практическая работа № 13</b> Образы крестьянского труда и крестьян у Н.А. Некрасова и А.А. Фета.		2		
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b> - систематическая проработка конспектов; - изучение, использование учебной и дополнительной; литературы при подготовке доклада; - работа с интернет-ресурсами. <b>Тематика работы:</b>					

	Подбор иллюстративного материала к поэзии Н.А. Некрасова и А.А. Фета.				
Тема 1.7 Люди и реальность в сказках М.Е. Салтыкова-Щедрина (1826-1889): русская жизнь в иносказаниях	<b>Тема урока/Содержание учебного материала:</b>		<b>2</b>	<b>2</b>	
	39	Жанровое своеобразие, тематика и проблематика сказок М.Е. Салтыкова-Щедрина.	1		
	40	Художественные средства выразительности в сказках.	1		
	41-42	<b>Практическая работа № 14</b> Анализ сказок М.Е. Салтыкова-Щедрина.		2	
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b> - систематическая проработка конспектов; - изучение, использование учебной и дополнительной; литературы при подготовке доклада; - работа с интернет-ресурсами. <b>Тематика работы:</b> Написать отзыв на мультфильм по сказке М.Е. Салтыкова-Щедрина «Как один мужик двух генералов прокормил» или «Премудрый пескарь» (по выбору).				
Тема 1.8 «Мы делаем, что можем, а потому правы»: меняем окружающий мир к лучшему своими силами (единица прикладного модуля)	<b>Тема урока/Содержание учебного материала:</b>		-	<b>2</b>	
	43-44	<b>Практическая работа № 15</b> «Верю в человека!» (по рассказу А.П. Чехова «Рассказ старшего садовника»).		2	
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b> - систематическая проработка конспектов; - изучение, использование учебной и дополнительной; литературы при подготовке доклада; - работа с интернет-ресурсами. <b>Тематика работы:</b> Чтение рассказа А.П. Чехова «Рассказ старшего садовника».				
<b>Раздел 2. «Человек в поиске прекрасного»: русская литература на рубеже веков</b>			<b>11</b>	<b>13</b>	
Тема 2.1 Мотивы лирики и прозы И.А. Бунина	<b>Тема урока/Содержание учебного материала:</b>		<b>2</b>	<b>2</b>	
	45	И.А. Бунин – лауреат Нобелевской премии.	1		
	46	Тема трагической любви в рассказах И.А. Бунина.	1		
	47-48	<b>Практическая работа № 16</b> Анализ психологизма бунинской прозы и особенностей языка.		2	
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b> - систематическая проработка конспектов; - изучение, использование учебной и дополнительной; литературы при подготовке доклада; - работа с интернет-ресурсами. <b>Тематика работы:</b> Чтение рассказов И.А. Бунина «Чистый понедельник» и «Легкое дыхание» (на выбор).				
Тема 2.2 «Дело мастера боится» (единица прикладного модуля)	<b>Тема урока/Содержание учебного материала:</b>		-	<b>2</b>	
	49-50	<b>Практическая работа № 17</b> «Всегда ли достаточно таланта и способностей, чтобы стать мастером своего дела?» (на примере рассказа М. Горького «Коновалов»).		2	
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b> - систематическая проработка конспектов; - изучение, использование учебной и дополнительной; литературы при подготовке доклада; - работа с интернет-ресурсами. <b>Тематика работы:</b>				

	Чтение рассказа М. Горького «Коновалов».					ПК 5.3, ПК 5.4
Тема 2.3 «Вроде просто найти и расставить слова»: стихи для людей моей специальности (единица прикладного модуля)	<b>Тема урока/Содержание учебного материала:</b>		<b>2</b>	<b>4</b>		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4
	51-52	Литературные течения Серебряного века: символизм, акмеизм, футуризм.	2			
	53-54	<b>Практическая работа № 18</b> Анализ стихотворений поэтов Серебряного века		2		
	55-56	<b>Практическая работа № 19</b> В поисках «своего» поэта.		2		
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b> - систематическая проработка конспектов; - изучение, использование учебной и дополнительной; литературы при подготовке доклада; - работа с интернет-ресурсами. <b>Тематика работы:</b> Написание аннотации к сборнику стихотворений, отобранных студентами по специальности «Технология продукции общественного питания».					
Тема 2.2 А. Блок. Лирика. Поэма «Двенадцать»	<b>Тема урока/Содержание учебного материала:</b>		<b>4</b>	<b>2</b>		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	57-58	Лирика А. Блока – «трилогия вочеловечения».	2			
	59	«Это все – о России...» Тема Родины в творчестве А. Блока.	1			
	60	<b>Практическая работа № 20</b> Анализ стихотворений А.А. Блока.		1		
	61	Сюжет поэмы «Двенадцать», ее герои, своеобразие композиции и основные символы.	1			
	62	<b>Практическая работа № 21</b> Анализ поэмы «Двенадцать».		1		
<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b> - систематическая проработка конспектов; - изучение, использование учебной и дополнительной; литературы при подготовке доклада; - работа с интернет-ресурсами. <b>Тематика работы:</b> Выучить наизусть стихотворение А. Блока (на выбор).						
Тема 2.3 Поэтическое новаторство В. Маяковского	<b>Тема урока/Содержание учебного материала:</b>		<b>1</b>	<b>1</b>		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	63	Маяковский и футуризм.	1			
	64	<b>Практическая работа № 22</b> Поэтическое новаторство В. Маяковского.		1		
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b> - систематическая проработка конспектов; - изучение, использование учебной и дополнительной; литературы при подготовке доклада; - работа с интернет-ресурсами. <b>Тематика работы:</b> Подготовка выразительного чтения стихотворения В. Маяковского (на выбор).					
Тема 2.4 Драматизм судьбы поэта	<b>Тема урока/Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	<b>2</b>		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	65-66	Образ родной деревни, ее судьба в ранней и поздней лирике С. Есенина.	2			
	67	<b>Практическая работа № 23</b> Анализ стихотворений С. Есенина.		1		
	68	<b>Практическая работа № 24</b> Есенин на сцене, в кино и музыке.		1		
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b> - систематическая проработка конспектов; - изучение, использование учебной и дополнительной литературы при подготовке реферата;					

	- работа с интернет-ресурсами. <b>Тематика работы:</b> Подготовка сообщений и презентаций к уроку по творчеству С.Есенина.				
<b>Раздел 3. «Человек перед лицом эпохальных потрясений»: русская литература 1930 годов – второй половины XX века</b>		<b>27</b>	<b>13</b>		
<b>Тема 3.1 Поэзия М.И. Цветаевой и А.А. Ахматовой</b>	<b>Тема урока/Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	<b>2</b>		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	69-70	Основные темы творчества М.И. Цветаевой.	2		
	71-72	Основные темы лирики А. Ахматовой.	2		
	73-74	<b>Практическая работа № 25</b> Анализ стихотворений М. Цветаевой и А. Ахматовой.		2	
	75-76	Тема народного страдания в поэме А. Ахматовой «Реквием».	2		
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b> - систематическая проработка конспектов; - изучение, использование учебной и дополнительной литературы при подготовке доклада; - работа с интернет-ресурсами. <b>Тематика работы:</b> Подготовить выразительное чтение стихотворения М. Цветаевой или А. Ахматовой (на выбор).				
<b>Тема 3.2 Тема Гражданской войны в прозе М. Шолохова</b>	<b>Тема урока/Содержание учебного материала:</b>	<b>7</b>	<b>2</b>		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	77	Шолохов – лауреат Нобелевской премии по литературе.	1		
	78-79	Герой в поисках своего жизненного пути среди «хода истории» в романе-эпопее «Тихий Дон».	2		
	80-81	Проблема гуманизма в романе.	2		
	82-83	Тема Гражданской войны в книге М.А. Шолохова «Донские рассказы».	2		
	84-85	<b>Практическая работа № 26</b> Анализ эпизодов из «Донских рассказов».		2	
<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b> - систематическая проработка конспектов; - изучение, использование учебной и дополнительной литературы при подготовке реферата; - работа с интернет-ресурсами. <b>Тематика работы:</b> Киноистория романа «Тихий Дон» (сообщение).					
<b>Тема 3.3 «Изгнанник, избранник»: М.А. Булгаков</b>	<b>Тема урока/Содержание учебного материала:</b>	<b>5</b>	<b>3</b>		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	86	История создания романа М. Булгакова «Мастер и Маргарита». Жанр и композиция.	1		
	87-88	Три мира в романе «Мастер и Маргарита»	2		
	89-90	<b>Практическая работа № 27</b> Библейские образы в романе.		2	
	91-92	Тема идеальной любви в романе (история Маргариты).	2		
	93	<b>Практическая работа № 28</b> Сценическая и киноистория романа.		1	
<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b> - систематическая проработка конспектов; - изучение, использование учебной и дополнительной литературы при подготовке реферата; - работа с интернет-ресурсами. <b>Тематика работы:</b> Сопоставление эпизодов из романа и киноэпизодов.					
<b>Тема 3.4 Тема Великой</b>	<b>Тема урока/Содержание учебного материала:</b>	<b>2</b>	<b>2</b>		ОК 01,

<b>Отечественной войны в литературе</b>	94	Проблема нравственного выбора на войне в повести В. Быкова «Сотников».	1			ОК 02, ОК 03,	
	95	<b>Практическая работа № 29</b> «Почему одни становятся героями, а другие – предателями?» (сравнительная характеристика Сотникова и Рыбака).		1			
	96	Мотив испытания войной на войне и после войны в рассказе В. Астафьева «Связистка».	1				
	97	<b>Практическая работа № 30</b> Дискуссия «Что важнее – воинский долг или человеческая жизнь?»		1			
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b> - систематическая проработка конспектов; - изучение, использование учебной и дополнительной литературы при подготовке реферата; - работа с интернет-ресурсами. <b>Тематика работы:</b> Чтение повести В. Быкова «Сотников» и рассказа В. Астафьева «Связистка».						
<b>Тема 3.5 Тема тоталитаризма в литературе второй половины XX века</b>	<b>Тема урока/Содержание учебного материала:</b>		<b>3</b>	<b>2</b>		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09	
	98	Лагерный мир в повести А.И. Солженицына «Один день Ивана Денисовича».	1				
	99-100	«Счастливый день» в жизни героя.	2				
	101-102	<b>Практическая работа № 31</b> Приемы создания образа героя в повести «Один день Ивана Денисовича».		2			
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b> - систематическая проработка конспектов; - изучение, использование учебной и дополнительной литературы при подготовке реферата; - работа с интернет-ресурсами. <b>Тематика работы:</b> Просмотр фильма «Иван Денисович» (по повести А.И. Солженицына).						
<b>Тема 3.6 «Прогресс – это форма человеческого существования»: профессии в мире НТП (единица прикладного модуля)</b>	<b>Тема урока/Содержание учебного материала:</b>		<b>2</b>	<b>2</b>		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4	
	103-104	Роль цивилизации, технологий в судьбе человека и общества (по научно-фантастическим рассказам Р. Брэдбери).	2				
	105-106	<b>Практическая работа № 32</b> Дискуссия «Профессии в технологично развивающемся мире» (на основе сюжетов рассказов Р. Брэдбери).		2			
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b> - систематическая проработка конспектов; - изучение, использование учебной и дополнительной литературы при подготовке реферата; - работа с интернет-ресурсами. <b>Тематика работы:</b> Чтение рассказов Р. Брэдбери (на выбор).						
	107-108	Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет	2				
			<b>Всего:</b>	<b>58</b>	<b>50</b>		
			<b>Итого:</b>	<b>108</b>			

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

##### **Оборудование учебного кабинета:**

- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, стендов, схем, плакатов, портретов выдающихся ученых в языкознания и др.);
- дидактические материалы (задания для контрольных работ, для разных видов оценочных средств, экзамена и др.);
- технические средства обучения (персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением; мультимедийный проектор; интерактивная доска, выход в локальную сеть);
- залы (библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет).

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

###### **Основные печатные издания**

1. Лебедев Ю.В. Русская литература XIX в. (ч. 1, 2). 10 кл. – М., 2021.
2. Русская литература XX в. (ч. 1, 2). 11 кл. / Под ред. В.П. Журавлева.- М., 2021.

###### **Дополнительные источники:**

1. Золотарева И.В., Михайлова Т.И. Поурочные разработки по русской литературе XIX века. 10 класс. 1-е и 2-е полугодия.// М.: Вако, 2020.
2. Золотарева И.В., Егорова Н.В. Поурочные разработки по русской литературе XX века. 11 класс. 1-е и 2-е полугодия.// М.: Вако, 2020.
3. Лебедев Ю.В., Кузнецова М.Б. Литература: 10, 11 класс: Методические советы: Пособие для учителя. – М.: Просвещение, 2021.
4. Скоркина Н.М. Нестандартные уроки по литературе. 9-11 кл.- Волгоград, 2021.
5. История русской литературы XIX в., 1800–1830 гг. / Под ред. В.Н. Аношкиной и С.М. Петрова. – М., 2021.
6. История русской литературы XI–XIX вв. / Под ред. В.И. Коровина, Н.И. Якушина. – М., 2021.
7. История русской литературы XIX в. / Под ред. В.Н. Аношкина, Л.Д. Громова. – М., 2021.
8. Мусатов В.В. История русской литературы первой половины XX в. – М., 2021.
9. Русская литература XX в. / Под ред. А.Г. Андреевой. – М., 2020.
10. Русская литература XIX в. (ч. 1, 2, 3). 10 кл. / Под ред. Ионина Г.Н. – М., 2021.
11. Смирнова Л.Н. Русская литература конца XIX – начала XX в. – М., 2021.
12. Соколов А.Г. История русской литературы XIX–XX века. – М., 2020.
13. Тимина С.И. Русская проза конца XX в. – М., 2021.

###### **Интернет-ресурсы**

1. <http://www.zavuch.info/>
2. <http://www.uroki.net/index.htm>
3. <http://ruslit.ioso.ru/>
4. <http://writerstob.narod.ru/>
5. <http://lit.1september.ru/>
6. <http://literus.net/>

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятия
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Р 1, Тема 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, П/о-с <sup>4</sup> Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9 Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4,3.5,3.6,3.7 Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, П/о-с Р 5, Темы 5.1, Р 6, Темы 6.1,6.2,6.3П/о-с Р 7, Темы 7.1., 7.2. Р 8, Темы 8.1, П/о-с	наблюдение за выполнением мотивационных заданий; наблюдение за выполнением практической работы (оценка выполнения этапов практической работы; проверка умения работать с инфоресурсами; оценка вклада участников при групповой организации работы); устный опрос; проверка результатов практической работы; контрольная работа; выполнение заданий на дифференцированном зачете
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Р 1, Тема 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, П/о-с Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9 Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4,3.5,3.6,3.7 Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, П/о-с Р 5, Темы 5.1, Р 6, Темы 6.1,6.2,6.3П/о-с Р 7, Темы 7.1., 7.2. Р 8, Темы 8.1, П/о-с	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Р 1, Тема 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, П/о-с Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9 Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4,3.5,3.6,3.7 Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, П/о-с Р 5, Темы 5.1, Р 6, Темы 6.1,6.2,6.3П/о-с Р 7, Темы 7.1., 7.2. Р 8, Темы 8.1, П/о-с	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Р 1, Тема 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, П/о-с Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9 Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4,3.5,3.6,3.7 Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, П/о-с Р 5, Темы 5.1, Р 6, Темы 6.1,6.2,6.3П/о-с Р 7, Темы 7.1., 7.2. Р 8, Темы 8.1, П/о-с	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Р 1, Тема 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, П/о-с Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9 Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4,3.5,3.6,3.7 Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, П/о-с Р 5, Темы 5.1, Р 6, Темы 6.1,6.2,6.3П/о-с Р 7, Темы 7.1., 7.2. Р 8, Темы 8.1, П/о-с	

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию,	Р 1, Тема 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, П/о-с Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6,	
ОК 09. Пользоваться профессиональной	Р 1, Тема 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, П/о-с Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6,	

Государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Республики Карелия «Северный колледж»  
(ГАПОУ РК «Северный колледж»)

Утверждаю  
зам. директора  
\_\_\_\_\_ М.Н. Романова  
«18» июня 2024 г.

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **ОУД.03 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК**

основной профессиональной образовательной программы  
среднего профессионального образования  
по профессии

### **43.01.09 Повар, кондитер**

(2024 - 2028 уч.г.)

Принята на заседании  
Педагогического совета  
Протокол №10 от 18.06.2024 г

2024 год

Рассмотрено и одобрено на заседании  
методической комиссии преподавателей  
общеобразовательных учебных дисциплин  
Протокол № 10 от 06.06.2024 г  
Председатель комиссии

Н.Н. Вахрамеева

Согласовано  
Методист

С.С. Кульгова

Разработала  
преподаватель

А.О. Бойцова

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное общеобразовательное учреждение Республики Карелия «Северный колледж».

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
  
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОУД.03 Иностранный язык»**

**1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:**

Учебная дисциплина «ОУД.03 Иностранный язык» является обязательной частью общеобразовательного цикла основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

**1.2 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

**1.2.1 Цель общеобразовательной дисциплины**

Содержание программы общеобразовательной дисциплины «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.

**1.2.2. Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО**

**Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК и ПК**

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные <sup>1</sup>
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p>В части трудового воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;</li> <li>- готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;</li> <li>- интерес к различным сферам профессиональной деятельности, Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</li> </ul> <p>а) базовые логические действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;</li> <li>- устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;</li> <li>- определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;</li> <li>- выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;</li> <li>- вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;</li> <li>- развивать креативное мышление при решении жизненных проблем</li> </ul> <p>б) базовые исследовательские действия:</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть 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;</li> <li>- 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;</li> <li>- 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;</li> <li>- 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</li> </ul>

	<p>- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</p> <p>- выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;</p> <p>- анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;</p> <p>-- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;</p> <p>- уметь интегрировать знания из разных предметных областей;</p> <p>- выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; и способность их использования в познавательной и социальной практике</p>	<p>проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной / интересующей / запрашиваемой информации;</p> <p>- 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;</p> <p>-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;</p> <p>- владеть 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;</p> <p>- знать 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;</p> <p>- владеть 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;</p> <p>- владеть навыками распознавания и употребления в</p>
--	--	---

		<p>устной и письменной речи изученных морфологических форм и синтаксических конструкций изучаемого иностранного языка в рамках тематического содержания речи в соответствии с решаемой коммуникативной задачей;</p> <p>- владеть 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;</p> <p>- владеть 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;</p> <p>- уметь сравнивать, классифицировать, систематизировать и обобщать по существенным признакам изученные языковые явления (лексические и грамматические);</p> <p>- иметь опыт практической деятельности в повседневной жизни: участвовать в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и межпредметного характера с использованием материалов на изучаемом иностранном языке и применением информационно-коммуникационных технологий; соблюдать правила информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть Интернет); использовать приобретенные умения и навыки в процессе онлайн-обучения иностранному языку;</p> <p>использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме</p>
<p>ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>В области ценности научного познания:          -сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;          - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между</p>	<p>- владеть 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;</p> <p>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</p>

	<p>людьми и познания мира;  - осознание ценности научной деятельности,  готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе.  Овладение универсальными учебными познавательными действиями:  в) работа с информацией:  - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;  - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;  - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;  - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;  - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности</p>	<p>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;  - владеть 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;  - уметь сравнивать, классифицировать, систематизировать и обобщать по существенным признакам изученные языковые явления (лексические и грамматические);  - иметь опыт практической деятельности в повседневной жизни: участвовать в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и межпредметного характера с использованием материалов на изучаемом иностранном языке и применением информационно-коммуникационных технологий; соблюдать правила информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть Интернет); использовать приобретенные умения и навыки в процессе онлайн-обучения иностранному языку; использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме.</p>
<p>ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;  - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;  Овладение универсальными коммуникативными действиями:  б) совместная деятельность:  - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;  - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению; составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников  обсуждать результаты совместной</p>	<p>- 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; - иметь опыт практической деятельности в повседневной жизни:  участвовать в учебно-исследовательской, проектной</p>

	<p>работы;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;</li> <li>- осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным.</li> </ul> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>г) принятие себя и других людей:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;</li> <li>- признавать свое право и право других людей на ошибки;</li> <li>- развивать способность понимать мир с позиции другого человека.</li> </ul>	<p>деятельности предметного и межпредметного характера с использованием материалов на изучаемом иностранном языке и применением информационно-коммуникационных технологий;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-соблюдать правила информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть Интернет);</li> <li>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</li> </ul>
<p>ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>наличие мотивации к обучению и личностному развитию;</p> <p>В области ценности научного познания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;</li> <li>- совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;</li> <li>- осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе</li> </ul> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</li> <li>- способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;</li> <li>- овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и</li> </ul>	<p>-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;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-владеть 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;</li> <li>-иметь опыт практической деятельности в повседневной жизни:</li> <li>участвовать в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и межпредметного характера с использованием материалов на изучаемом иностранном языке и применением информационно-коммуникационных технологий; соблюдать правила информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть Интернет); использовать приобретенные умения и навыки в процессе онлайн-обучения иностранному языку;</li> <li>использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме</li> </ul>

	социальных проектов; - формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами; -осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду	
--	--	--

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>72</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>72</b>
в том числе:	
практические работы	72
контрольные работы	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов			Формируемые и профессиональные компетенции
			теоретические	практические	Сам. внеаудиторная работа	
1	2		3	4	5	6
Входное тестирование	1-2	Практическая работа №1 Лексико-грамматический тест		2		
<b>Раздел 1. Иностранный язык для общих целей</b>						ОК 01, ОК 02, ОК 04
<b>Тема 1.1</b> Повседневная жизнь семьи. Внешность и характер членов семьи	<b>Тема урока/Содержание учебного материала:</b>		<b>0</b>	<b>6</b>		ОК 01, ОК 02, ОК 04
	3-4	Практическая работа №2 Представление себя и других в официальной и неофициальной обстановке		2		
	5-6	Практическая работа №3 Отношения поколений в семье.		2		
	7-8	Практическая работа №4 Описание внешности и характера человека		2		
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b> Выучить диалоги Выполнить грамматические упражнения Перевести текст					
<b>Тема 1.2.</b> Молодёжь в современном обществе. Досуг молодёжи: увлечения и интересы	<b>Тема урока/Содержание учебного материала:</b>		<b>0</b>	<b>6</b>		ОК 01, ОК 02, ОК 04
	9-10	Практическая работа №5 Рабочий день		2		
	11-12	Практическая работа №6 Досуг. Хобби		2		
	13-14	Практическая работа №7 Активный и пассивный отдых		2		
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b> Выучить слова Выполнить грамматические упражнения Перевести текст					
<b>Тема 1.3</b> Условия проживания в городской и сельской местности	<b>Тема урока/Содержание учебного материала:</b>		<b>0</b>	<b>4</b>		ОК 01, ОК 02, ОК 04
	15-16	Практическая работа №8 Городская инфраструктура. Как спросить и указать дорогу.		2		
	17-18	Практическая работа №9 Описание здания, интерьера. Описание колледжа		2		
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b> Выучить слова Выполнить грамматические упражнения					
	<b>Тема урока/Содержание учебного материала:</b>					
<b>Тема 1.4.</b> Покупки: одежда, обувь и продукты питания	19-20	Практическая работа №10 Виды магазинов. Ассортимент товаров.				ОК 01, ОК 02, ОК 04
	21-22	Практическая работа №11 Совершение покупок в продуктовом магазине		2		
	23-24	Практическая работа №12 Совершение покупок в магазине одежды/обуви		2		
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b>					
	<b>Тема урока/Содержание учебного материала:</b>					

	<p>Выучить слова Выполнить грамматические упражнения Выучить диалоги Подготовиться к контрольной работе</p>				
	25-26	<b>Контрольная работа №1</b>		2	
<b>Тема № 1.5</b> <b>Здоровый образ жизни и забота о здоровье: сбалансированное питание. Спорт</b>	<b>Тема урока/Содержание учебного материала:</b>		<b>0</b>	<b>4</b>	ОК 01, ОК 02, ОК 04
	27-28	<b>Практическая работа №13</b> Физическая культура и спорт. Здоровый образ жизни		2	
	29-30	<b>Практическая работа №14</b> Еда полезная и вредная.		2	
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b> Выучить слова Выполнить грамматические упражнения				
<b>Тема 1.6</b> <b>Туризм. Виды отдыха.</b>	<b>Тема урока/Содержание учебного материала:</b>		<b>0</b>	<b>4</b>	ОК 01, ОК 02, ОК 04
	31-32	<b>Практическая работа №15</b> Почему и как люди путешествуют		2	
	33-34	<b>Практическая работа № 16</b> Путешествие на поезде, самолете		2	
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b> Выучить слова Выполнить грамматические упражнения				
<b>Тема 1.7</b> <b>Страна/страны изучаемого языка.</b>	<b>Тема урока/Содержание учебного материала:</b>		<b>0</b>	<b>6</b>	ОК 01, ОК 02, ОК 04
	35-36	<b>Практическая работа №17</b> Великобритания		2	
	37-38	<b>Практическая работа №18</b> США		2	
	39-40	<b>Практическая работа №19</b> Великобритания и США (крупные города, достопримечательности)		2	
	Выучить слова Выполнить грамматические упражнения Составить рассказ о США или Великобритании				
<b>Тема 1.8</b> <b>Россия</b>	<b>Тема урока/Содержание учебного материала:</b>		<b>0</b>	<b>10</b>	ОК 01, ОК 02, ОК 04
	41-42	<b>Практическая работа №20</b> Географическое положение, климат, население		2	
	43-44	<b>Практическая работа №21</b> Национальные символы. Политическое и экономическое устройство.		2	
	45-46	<b>Практическая работа №22</b> Москва – столица России. Достопримечательности Москвы		2	
	47-48	<b>Практическая работа №23</b> Традиции народов России		2	
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b> Выучить слова Выполнить грамматические упражнения Перевести текст Подготовиться к контрольной работе				
49-50	<b>Контрольная работа №2</b>		2		
<b>Прикладной модуль</b> <b>Раздел 2 Иностранный язык для специальных целей</b>					

Тема 2.1 Современный мир профессий. Проблемы выбора профессии. Роль иностранного языка в вашей профессии	<b>Тема урока/Содержание учебного материала:</b>		<b>0</b>	<b>4</b>	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК09
	51-52	<b>Практическая работа №24</b> Основные понятия профессии «Поварское и кондитерское дело». Особенности подготовки по профессии		2	
	53-54	<b>Практическая работа №25</b> Специфика работы и основные принципы деятельности по профессии		2	
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b> Выучить слова Выполнить лексические упражнения				
Тема 2.2 Государственные учреждения, бизнес и услуги	<b>Тема урока/Содержание учебного материала:</b>		<b>0</b>	<b>6</b>	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК09
	55-56	<b>Практическая работа №26</b> Экономика России		2	
	57-58	<b>Практическая работа №27</b> Работа государственных учреждений		2	
	59-60	<b>Практическая работа №28</b> Услуги. Документация		2	
<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b> Выучить слова Выполнить лексические упражнения Выполнить грамматические упражнения					
Тема 2.3 Технический прогресс: перспективы и последствия. Современные средства связи	<b>Тема урока/Содержание учебного материала:</b>		<b>0</b>	<b>4</b>	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК09
	61-62	<b>Практическая работа №29</b> Достижения науки.		2	
	63-64	<b>Практическая работа №30</b> Современные информационные технологии. ИКТ в профессиональной деятельности.		2	
<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b> Выполнить лексические упражнения Выполнить грамматические упражнения					
Тема 2.4 Выдающиеся люди родной страны и страны/стран изучаемого языка, их вклад в науку и мировую культуру	<b>Тема урока/Содержание учебного материала:</b>		<b>0</b>	<b>8</b>	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК09
	65-66	<b>Практическая работа №31</b> Известные ученые и их открытия в России.		2	
	67-68	<b>Практическая работа №32</b> Известные ученые и их открытия за рубежом		2	
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b> Выполнить лексические упражнения Выполнить грамматические упражнения Подготовка к дифференцированному зачету				
	69-70	<b>Контрольная работа №3</b>		2	
	71-72	<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>		2	
	<b>Итого за первый курс</b>		<b>0</b>	<b>72</b>	
<b>Всего:</b>		<b>0</b>	<b>72</b>		
<b>Итого:</b>			<b>72</b>		

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Кабинет «Иностранного языка» оснащен оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором).

В состав учебно-методического и материально-технического обеспечения программы общеобразовательной учебной дисциплины «Иностранный язык» входят:

- многофункциональный комплекс преподавателя;
- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов, портретов выдающихся ученых, поэтов, писателей и др.);
- информационно-коммуникативные средства;
- библиотечный фонд.

#### 3.2. Информационное обеспечение реализации программы

##### 3.2.1 Основные источники:

1. Безкоровайная Г.Т., Соколова Н.И. и др. Учебник английского языка для учреждений СПО. – Академия, 2022.
2. Афанасьева О.В. и др. Учебник английского языка для 10 класса. – Просвещение, 2021.
3. Афанасьева О.В. и др. Учебник английского языка для 11 класса. – Просвещение, 2021
4. Агеева Е.А. Английский язык для сварщиков. - Академия, 2022

##### 3.2.2 Дополнительные источники:

1. Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2020 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
2. Приказ Минобрнауки России от 17 мая 2020 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования».
3. Приказ Минобрнауки России от 29 декабря 2020 г. № 1645 «О внесении изменений в приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2020 г.
4. № 413 “Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования”».
5. Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки
6. России от 17 марта 2021 г. № 06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или
7. специальности среднего профессионального образования».
8. Гальскова Н. Д., Гез Н. И. Теория обучения иностранным языкам. Лингводидактика и методика. — М., 2020.
9. Горлова Н. А. Методика обучения иностранному языку: в 2 ч. — М., 2021.
10. Зубов А. В., Зубова И. И. Информационные технологии в лингвистике. — М., 2020.
11. Ларина Т. В. Основы межкультурной коммуникации. – М., 2021
12. Шукин А. Н., Фролова Г. М. Методика преподавания иностранных языков. — М., 2021.
13. Профессор Хиггинс. Английский без акцента! (фонетический, лексический и грамматический мультимедийный справочник-тренажер).

##### 3.2.3 Интернет-ресурсы:

- [www.lingvo-online.ru](http://www.lingvo-online.ru) (более 30 англо-русских, русско-английских и толковых словарей общей и отраслевой лексики).
- [www.macmillandictionary.com/dictionary/british/enjoy](http://www.macmillandictionary.com/dictionary/british/enjoy) (Macmillan Dictionary с возможностью прослушать произношение слов).
- [www.britannica.com](http://www.britannica.com) (энциклопедия «Британника»).
- [www.ideoonline.com](http://www.ideoonline.com) (Longman Dictionary of Contemporary English).



## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Код и наименование формируемых компетенций	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p> <p>ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p>Р 1 Тема 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6, 1.7, 1.8</p>	<p>Заполнение формы резюме, Письма</p> <p>Презентация,</p> <p>Ролевые игры</p> <p>Заметки</p> <p>Контрольная работа</p> <p>Устный опрос.</p> <p>Выполнение заданий дифференцированного зачета</p>
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p> <p>ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p> <p>ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>Р 2 Тема 2.1, 2.2, 2.3, 2.4</p>	<p>Контрольная работа</p> <p>Проект.</p> <p>Ролевые игры</p> <p>Круглый стол-дебаты</p> <p>Разработка плана продвижения колледжа</p> <p>Выполнение заданий дифференцированного зачета</p>

Государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Республики Карелия «Северный колледж»  
(ГАПОУ РК «Северный колледж»)

Утверждаю  
зам. директора  
\_\_\_\_\_ М.Н. Романова  
«18» июня 2024 г.

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **ОУД.04 МАТЕМАТИКА**

основной профессиональной образовательной программы  
среднего профессионального образования  
по профессии

**43.01.09 Повар, кондитер**  
(2024 - 2028 уч.г.)

Принята на заседании  
Педагогического совета  
Протокол №10 от 18.06.2024 г

2024 год

Рассмотрено и одобрено на заседании  
методической комиссии преподавателей  
общеобразовательных учебных дисциплин  
Протокол № 10 от 06.06.2024 г  
Председатель комиссии

Н.Н. Вахрамеева

Согласовано  
Методист

С.С. Кульгова

Разработала  
преподаватель

Л.И. Буря

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное общеобразовательное учреждение Республики Карелия «Северный колледж».

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ .

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОУД.04 Математика»

## 1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОУД.04 Математика» является обязательной частью общеобразовательного цикла основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

## 1.2 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

### 1.2.1 Цель общеобразовательной дисциплины

Содержание программы общеобразовательной дисциплины «Математика» направлено на достижение результатов ее изучения в соответствии с требованиями ФГОС СОО с учетом профессиональной направленности ФГОС СПО.

### 1.2.2. Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО

#### Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК и ПК

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p>В части трудового воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;</li> <li>- готовность к активной технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;</li> <li>- интерес к различным сферам профессиональной деятельности, Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</li> <li>а) базовые логические действия: <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;</li> <li>- устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;</li> <li>- определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;</li> <li>- выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;</li> <li>- вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;</li> <li>- развивать креативное мышление при решении жизненных проблем</li> </ul> </li> <li>б) базовые исследовательские действия: <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</li> <li>- выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– владение методами доказательств, алгоритмами решения задач; умение формулировать определения, аксиомы и теоремы, применять их, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач;</li> <li>– умение оперировать понятиями: степень числа, логарифм числа; умение выполнять вычисление значений и преобразования выражений со степенями и логарифмами, преобразования дробно-рациональных выражений;</li> <li>– умение оперировать понятиями: рациональные, иррациональные, показательные, степенные, логарифмические, тригонометрические уравнения и неравенства, их системы;</li> <li>– умение оперировать понятиями: функция, непрерывная функция, производная, первообразная, определенный интеграл; умение находить производные элементарных функций, используя справочные материалы; исследовать в простейших случаях функции на монотонность, находить наибольшие и наименьшие значения функций; строить графики многочленов с использованием аппарата математического анализа; применять производную при решении задач на движение; решать практико-ориентированные задачи на наибольшие и наименьшие значения, на нахождение пути, скорости и ускорения;</li> <li>– умение оперировать понятиями: рациональная функция, показательная функция, степенная функция, логарифмическая функция, тригонометрические функции, обратные функции; умение строить графики изученных функций, использовать графики при изучении процессов и зависимостей, при решении задач из других учебных предметов и задач из реальной жизни; выражать формулами зависимости между величинами;</li> <li>– умение решать текстовые задачи разных типов (в том числе на проценты, доли и части,</li> </ul>

	<p>- анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;</p> <p>- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;</p> <p>- уметь интегрировать знания из разных предметных областей;</p> <p>- выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения и способность их использования в познавательной и социальной практике</p>	<p>на движение, работу, стоимость товаров и услуг, налоги, задачи из области управления личными и семейными финансами); составлять выражения, уравнения, неравенства и их системы по условию задачи, исследовать полученное решение и оценивать правдоподобность результатов;</p> <p>— умение оперировать понятиями: среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения, размах, дисперсия, стандартное отклонение числового набора; умение извлекать, интерпретировать информацию, представленную в таблицах, на диаграммах, графиках, отражающую свойства реальных процессов и явлений; представлять информацию с помощью таблиц и диаграмм; исследовать статистические данные, в том числе с применением графических методов и электронных средств;</p> <p>— умение оперировать понятиями: точка, прямая, плоскость, пространство, двугранный угол, скрещивающиеся прямые, параллельность и перпендикулярность прямых и плоскостей, угол между прямыми, угол между прямой и плоскостью, угол между плоскостями, расстояние от точки до плоскости, расстояние между прямыми, расстояние между плоскостями; умение использовать при решении задач изученные факты и теоремы планиметрии; умение оценивать размеры объектов окружающего мира;</p> <p>— умение оперировать понятиями: многогранник, сечение многогранника, куб, параллелепипед, призма, пирамида, фигура и поверхность вращения, цилиндр, конус, шар, сфера, сечения фигуры вращения, плоскость, касающаяся сферы, цилиндра, конуса, площадь поверхности пирамиды, призмы, конуса, цилиндра, площадь сферы, объем куба, прямоугольного параллелепипеда, пирамиды, призмы, цилиндра, конуса, шара; умение изображать многогранники и поверхности вращения, их сечения от руки, с помощью чертежных инструментов и электронных средств; умение распознавать симметрию в пространстве; умение распознавать правильные многогранники;</p> <p>— умение оперировать понятиями: движение в пространстве, подобные фигуры в пространстве; использовать отношение площадей поверхностей и объемов подобных фигур при решении задач;</p> <p>— умение вычислять геометрические величины (длина, угол, площадь, объем, площадь поверхности), используя изученные формулы и методы;</p> <p>— умение оперировать понятиями: прямоугольная система координат, координаты точки, вектор, координаты вектора, скалярное произведение, угол между векторами, сумма векторов, произведение вектора на число;</p>
--	---	---

		<p>находить с помощью изученных формул координаты середины отрезка, расстояние между двумя точками;</p> <p>– умение выбирать подходящий изученный метод для решения задачи, распознавать математические факты и математические модели в природных и общественных явлениях, в искусстве; умение приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки.</p>
<p>ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>В области ценности научного познания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;</li> <li>- совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;</li> <li>- осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе.</li> </ul> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>в) работа с информацией:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;</li> <li>- создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;</li> <li>- оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;</li> <li>- 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;</li> <li>- владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности</li> </ul>	<p>- умение оперировать понятиями: рациональная функция, показательная функция, степенная функция, логарифмическая функция, тригонометрические функции, обратные функции; умение строить графики изученных функций, использовать графики при изучении процессов и зависимостей, при решении задач из других учебных предметов и задач из реальной жизни; выражать формулами зависимости между величинами;</p>
<p>ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и</p>	<p>В области духовно-нравственного воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность нравственного сознания, этического поведения;</li> </ul>	<p>– умение оперировать понятиями: многогранник, сечение многогранника, куб, параллелепипед, призма, пирамида, фигура и поверхность вращения, цилиндр, конус, шар,</p>

<p>личностное развитие.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально нравственные нормы и ценности;</li> <li>- осознание личного вклада в построение устойчивого будущего;</li> <li>- 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;</li> </ul> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>а) самоорганизация:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;</li> <li>- самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;</li> <li>- давать оценку новым ситуациям; способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень;</li> </ul> <p>б) самоконтроль: использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения;</p> <p>уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению;</p> <p>- в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей;</li> <li>- эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию;</li> <li>- социальных навыков, включающих способность</li> <li>- выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты</li> </ul>	<p>сфера, сечения фигуры вращения, плоскость, касающаяся сферы, цилиндра, конуса, площадь поверхности пирамиды, призмы, конуса, цилиндра, площадь сферы, объем куба, прямоугольного параллелепипеда, пирамиды, призмы, цилиндра, конуса, шара; умение изображать многогранники и поверхности вращения, их сечения от руки, с помощью чертежных инструментов и электронных средств; умение распознавать симметрию в пространстве; умение распознавать правильные многогранники;</p> <p>— умение оперировать понятиями: прямоугольная система координат, координаты точки, вектор, координаты вектора, скалярное произведение, угол между векторами, сумма векторов, произведение вектора на число; находить с помощью изученных формул координаты середины отрезка, расстояние между двумя точками</p>
<p>ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;</li> <li>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;</li> </ul> <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>б) совместная деятельность:</p>	<p>— умение оперировать понятиями: случайный опыт и случайное событие, вероятность случайного события; умение вычислять вероятность с использованием графических методов; применять формулы сложения и умножения вероятностей, комбинаторные факты и формулы при решении задач; оценивать вероятности реальных</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;</li> <li>- принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы;</li> <li>- координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;</li> <li>- осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным. Овладение универсальными регулятивными действиями:</li> <li>г) принятие себя и других людей: <ul style="list-style-type: none"> <li>- принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;</li> <li>- признавать свое право и право других людей на ошибки;</li> <li>- развивать способность понимать мир с позиции другого человека.</li> </ul> </li> </ul>	<p>событий; знакомство со случайными величинами; умение приводить примеры проявления закона больших чисел в природных и общественных явлениях;</p>
<p>ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p>	<p>В области эстетического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений;</li> <li>- способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства;</li> <li>- убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества;</li> <li>- готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности;</li> </ul> <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>а) общение:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять коммуникации во всех сферах жизни;</li> <li>- распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты;</li> <li>- развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств</li> </ul>	
<p>ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- осознание обучающимися российской гражданской идентичности;</li> <li>- целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- умение оперировать понятиями: прямоугольная система координат, координаты точки, вектор, координаты вектора, скалярное произведение, угол между векторами, сумма векторов, произведение вектора на число; находить с помощью изученных формул</li> </ul>

<p>на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.</p>	<p>национальнокультурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы;</p> <p>В части гражданского воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка;</li> <li>- принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей;</li> <li>- готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам;</li> <li>- готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях;</li> <li>- умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением;</li> <li>- готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности;</li> </ul> <p>В части патриотического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде;</li> <li>идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу; освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные);</li> <li>- способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории;</li> <li>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и</li> </ul>	<p>координаты середины отрезка, расстояние между двумя точками;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- умение выбирать подходящий изученный метод для решения задачи, распознавать математические факты и математические модели в природных и общественных явлениях, в искусстве; умение приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки.</li> <li>- умение оперировать понятиями: случайный опыт и случайное событие, вероятность случайного события; умение вычислять вероятность с использованием графических методов; применять формулы сложения и умножения вероятностей, комбинаторные факты и формулы при решении задач; оценивать вероятности реальных событий; знакомство со случайными величинами; умение приводить примеры проявления закона больших чисел в природных и общественных явлениях;</li> </ul>
---	--	---

<p>ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p>	<p>социальной деятельности</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- не принимать действия, окружающей среде;</li> <li>- уметь прогнозировать экологические последствия действий, предотвращать их; расширить опыт деятельности экологической направленности;</li> <li>- разрабатывать план решения проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов;</li> <li>- осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду;</li> <li>- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;</li> <li>- предлагать новые проекты, оценивать идеи позиции новизны, оригинальности, практической значимости;</li> <li>- давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- умение оперировать понятиями: функция, непрерывная функция, производная, первообразная, определенный интеграл; умение находить производные элементарных функций, используя справочные материалы; исследовать в простейших случаях функции на монотонность, находить наибольшие и наименьшие значения функций; строить графики многочленов с использованием аппарата математического анализа; применять производную при решении задач на движение; решать практико-ориентированные задачи на наибольшие и наименьшие значения, нахождение пути, скорости и ускорения;</li> <li>- умение оперировать понятиями: движение в пространстве, подобные фигуры в пространстве; использовать отношение площадей поверхностей и объемов подобных фигур при решении задач;</li> <li>- умение вычислять геометрические величины (длина, угол, площадь, объем, площадь поверхности), используя изученные формулы и методы</li> </ul>
---	---	--

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>288</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>288</b>
в том числе:	
практические работы	74
контрольные работы	
<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	
Промежуточная аттестация в форме экзамена	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)		Объем часов			Формируемые и профессиональные компетенции
			теоретические	практические	Сам. внеаудиторная работа	
1	2		3	4	5	6
<b>Раздел 1. Повторение курса математики основной школы</b>						
Тема 1.1 Цель и задачи математики при освоении специальности	<b>Тема урока/Содержание учебного материала:</b>		<b>16</b>	<b>6</b>		ОК 01 – ОК 07 ПК 2.8 ПК 3.7 ПК 4.6 ПК 5.6
	1-2	Базовые знания и умения по математике в профессиональной и повседневной деятельности	2			
Тема 1.2. Числа и вычисления. Выражения и преобразования	<b>Тема урока/Содержание учебного материала:</b>					
	3-4	Действия над положительными и отрицательными числами, обыкновенными и десятичными дробями	2			
	5-6	Действия со степенями, формулы сокращенного умножения	2			
Тема 1.3 Геометрия на плоскости	<b>Профессионально-ориентированное содержание</b>					
	7-8	Виды плоских фигур и их площадь	2			
	9-10	<b>Практическая работа №1</b> Практико-ориентированные задачи в курсе геометрии на плоскости		2		
Тема 1.4. Процентные вычисления	<b>Тема урока/Содержание учебного материала:</b>					
	11-12	Простые проценты, разные способы их вычисления. Сложные проценты	2			
	13-14	<b>Практическая работа №2</b> Процентные вычисления		2		
Тема № 1.5 Уравнения и неравенства. Системы уравнений	<b>Тема урока/Содержание учебного материала:</b>					
	15-16	Линейные, квадратные, дробно-линейные уравнения и неравенства. Способы решения систем линейных уравнений.	2			
	17-18	<b>Практическая работа №3</b> Системы линейных неравенств		2		
Тема 1.6 Входной контроль	<b>Тема рока/Содержание учебного материала:</b>					
	19-20	Вычисления и преобразования. Уравнения и неравенства. Геометрия на плоскости	2			
	21-22	<b>Контрольная работа № 1</b>	2			
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b> Выполнение решений с процентными вычислениями, решения систем линейных уравнений.					
<b>Раздел 2. Прямые и плоскости в пространстве</b>			<b>22</b>	<b>6</b>		
Тема 2.1 Основные понятия стереометрии. Расположение прямых и плоскостей	<b>Тема урока/Содержание учебного материала:</b>					ОК 01 – ОК 07 ПК 2.8 ПК 3.7 ПК 4.6
	23-24	Предмет стереометрии. Основные понятия (точка, прямая, плоскость, пространство). Основные аксиомы стереометрии.	2			
	25-26	Пересекающиеся, параллельные и скрещивающиеся прямые. Признак и свойство скрещивающихся прямых. Основные пространственные фигуры	2			

<b>Тема 2.2.</b> Параллельность прямых, прямой и плоскости, плоскостей	<b>Тема урока/Содержание учебного материала:</b>					ПК 5.6
	27-28	Параллельная прямая и плоскость. Определение. Признак. Свойства (с доказательством).	2			
	29-30	Параллельные плоскости. Определение. Признак. Свойства (с доказательством).	2			
	31-32	Тетраэдр и его элементы. Параллелепипед и его элементы. Свойства противоположных граней и диагоналей параллелепипеда. Построение сечений.	2			
	33-34	<b>Практическая работа №4</b> Решение задач		2		
Тема 2.3 Перпендикулярность прямых, прямой и плоскости, плоскостей	<b>Тема урока/Содержание учебного материала:</b>					
	35-36	Перпендикулярные прямые. Параллельные прямые, перпендикулярные к плоскости. Признак перпендикулярности прямой и плоскости. Доказательство.	2			
	37-38	Перпендикуляр и наклонная. Перпендикулярные плоскости. Признак перпендикулярности плоскостей. Доказательство. Расстояния в пространстве	2			
<b>Тема 2.4 Теорема о трех перпендикуляра</b>	<b>Тема урока/Содержание учебного материала:</b>					
	39-40	Теорема о трех перпендикулярах. Доказательство. Угол между прямой и плоскостью	2			
	41-42	Угол между плоскостями	2			
<b>Тема 2.5</b> Параллельные, перпендикулярные, скрещивающиеся прямые	<b>Профессионально-ориентированное содержание</b>					
	43-46	Практическая работа №5 Аксиомы стереометрии. Перпендикулярность прямой и плоскости, параллельность двух прямых, перпендикулярных плоскости, перпендикулярность плоскостей.		4		
<b>Тема 2.6.</b> Прямые и плоскости в пространстве	<b>Тема урока/Содержание учебного материала:</b>					
	47-48	Расположение прямых и плоскостей в пространстве. Перпендикулярность и параллельность прямых и плоскостей. Скрещивающиеся прямые	2			
	49-50	<b>Контрольная работа №2</b>	2			
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b> Решение задач					
<b>Раздел 3. Координаты и векторы</b>			<b>16</b>	<b>4</b>		
<b>Тема 3.1</b> Декартовы координаты в пространстве. Расстояние между двумя точками. Координаты середины отрезка.	<b>Тема урока/Содержание учебного материала:</b>					ОК 01 – ОК 07 ПК 2.8 ПК 3.7 ПК 4.6 ПК 5.6
	51-52	Декартовы координаты в пространстве. Простейшие задачи в координатах.	2			
	53-54	Расстояние между двумя точками, координаты середины отрезка	2			
<b>Тема 3.2</b> Векторы в пространстве. Угол между векторами. Скалярное произведение векторов	<b>Тема урока/Содержание учебного материала:</b>					
	55-56	Векторы в пространстве. Сложение и вычитание векторов. Умножение вектора на число. Компланарные векторы. Скалярное произведение векторов.	2			
	57-58	Разложение вектора по трем некомпланарным векторам. Координаты вектора, скалярное произведение векторов в координатах, угол между векторами, угол между прямой и плоскостью, угол между плоскостями	2			
<b>Тема 3.3 Практико-</b>	<b>Профессионально-ориентированное содержание</b>					

ориентированные задачи на координатной плоскости	59-62	<b>Практическая работа №6</b> Координатная плоскость. Вычисление расстояний и площадей на плоскости. Количественные расчеты.		4		
<b>Тема 3.4</b> Координаты и векторы	<b>Тема урока/Содержание учебного материала:</b>					
	63-64	Векторы в пространстве. Сложение и вычитание векторов.	2			
	65-66	Умножение вектора на число. Компланарные векторы. Скалярное произведение векторов. Разложение вектора по трем некопланарным векторам.	2			
	67-68	Простейшие задачи в координатах. Координаты вектора, расстояние между точками, координаты середины отрезка, скалярное произведение векторов в координатах, угол между векторами, угол между прямой и плоскостью, угол между плоскостями	2			
	69-70	<b>Контрольная работа №3</b>	2			
<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b> Решение задач						
<b>Раздел 4. Основы тригонометрии. Тригонометрические функции</b>			<b>26</b>	<b>4</b>		
<b>Тема 4.1</b> Тригонометрические функции произвольного угла, числа. Радианная и градусная мера угла	<b>Тема урока/Содержание учебного материала:</b>					
	71-72	Радианная мера угла. Поворот точки вокруг начала координат. Определение синуса, косинуса, тангенса и котангенса.	2			
	73-74	Знаки синуса, косинуса, тангенса и котангенса по четвертям. Зависимость между синусом, косинусом, тангенсом и котангенсом одного и того же угла	2			
<b>Тема 4.2</b> Основные тригонометрические тождества. Формулы приведения	<b>Тема урока/Содержание учебного материала:</b>					
	75-76	Тригонометрические тождества. Синус, косинус, тангенс и котангенс углов $\alpha$ и $-\alpha$ . Формулы приведения	2			
<b>Тема 4.3</b> Синус, косинус, тангенс суммы и разности двух углов. Синус и косинус двойного угла. Формулы половинного угла	<b>Тема урока/Содержание учебного материала:</b>					
	77-78	Сумма и разность синусов. Сумма и разность косинусов. Синус и косинус двойного угла. Формулы половинного угла. Преобразования суммы тригонометрических функций в произведение и произведения в сумму.	2			
	79-80	Выражение тригонометрических функций через тангенс половинного аргумента. Преобразования простейших тригонометрических выражений	2			
<b>Тема 4.4</b> Функции, их свойства. Способы задания функций	<b>Тема урока/Содержание учебного материала:</b>					
	81-82	Область определения и множество значений функций. Чётность, нечётность, периодичность функций. Способы задания функций	2			
<b>Тема 4.5</b> Тригонометрические функции, их свойства и графики	<b>Тема урока/Содержание учебного материала:</b>					
	83-84	Область определения и множество значений тригонометрических функций. Чётность, нечётность, периодичность тригонометрических функций. Свойства и графики функций $y = \sin x$ , $y = \cos x$ , $y = \tan x$ , $y = \cot x$	2			
<b>Тема 4.6</b> Преобразование	<b>Тема урока/Содержание учебного материала:</b>					
	85-86	<b>Практическая работа №7</b> Сжатие и растяжение графиков		2		

ОК 01 –  
ОК 07  
ПК 2.8  
ПК 3.7  
ПК 4.6  
ПК 5.6

графиков тригонометрических функций		тригонометрических функций. Преобразование графиков тригонометрических функций				
Тема 4.7 Описание производственных процессов с помощью графиков функций	<b>Профессионально-ориентированное содержание</b>					
	87-88	Практическая работа №8 Использование свойств тригонометрических функций в профессиональных задачах		2		
Тема 4.8 Обратные тригонометрические функции	<b>Тема урока/Содержание учебного материала:</b>					
	89-90	Обратные тригонометрические функции. Их свойства и графики		2		
Тема 4.9 Тригонометрические уравнения и неравенства	<b>Тема урока/Содержание учебного материала:</b>					
	91-92	Уравнение $\cos x = a$ . Уравнение $\sin x = a$ . Уравнение $\operatorname{Ctg} x = a$ , $\operatorname{Cctg} x = a$ . Решение тригонометрических уравнений основных типов: простейшие тригонометрические уравнения, сводящиеся к квадратным, решаемые разложением на множители, однородные.		2		
	93-94	Простейшие тригонометрические неравенства		2		
Тема 4.10 Системы тригонометрических уравнений	<b>Тема урока/Содержание учебного материала:</b>					
	95-96	Системы простейших тригонометрических уравнений		2		
Тема 4.11 Решение задач, основы тригонометрии. Тригонометрические функции	<b>Тема урока/Содержание учебного материала:</b>					
	97-98	Преобразование тригонометрических выражений. Решение тригонометрических уравнений и неравенств в том числе с использованием свойств функций		2		
	99-100	<b>Контрольная работа №4</b>		2		
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b> Решение задач					
<b>Раздел 5. Производная функции, ее применение</b>				<b>22</b>	<b>6</b>	
Тема 5.1 Понятие производной. Формулы и правила дифференцирования	<b>Тема урока/Содержание учебного материала:</b>					
	101-102	Определение числовой последовательности и способы ее задания. Свойства числовых последовательностей. Определение предела последовательности. Вычисление пределов последовательностей.		2		
	103-104	Предел функции на бесконечности. Предел функции в точке. Приращение аргумента. Приращение функции. Задачи, приводящие к понятию производной. Определение производной. Алгоритм отыскания производной		2		
Тема 5.2 Производные суммы, разности произведения, частного	<b>Тема урока/Содержание учебного материала:</b>					
	105-106	Формулы дифференцирования. Правила дифференцирования		2		
Тема 5.3 Производные тригонометрических функций. Производная	<b>Тема урока/Содержание учебного материала:</b>					
	107-108	Определение сложной функции. Производная тригонометрических функций. Производная сложной функции		2		

сложной функции					
<b>Тема 5.4</b> Понятие о непрерывности функции. Метод интервалов	<b>Тема урока/Содержание учебного материала:</b>				
	109-110	Понятие непрерывной функции. Свойства непрерывной функции. Связь между непрерывностью и дифференцируемостью функции в точке. Алгоритм решения неравенств методом интервалов	2		
<b>Тема 5.5</b> Геометрический и физический смысл производной	<b>Тема урока/Содержание учебного материала:</b>				
	111-112	Геометрический смысл производной функции - угловой коэффициент касательной к графику функции в точке. Уравнение касательной к графику функции. Алгоритм составления уравнения касательной к графику функции $y=f(x)$	2		
<b>Тема 5.6</b> Физический смысл производной в профессиональных задачах	<b>Тема урока/Содержание учебного материала:</b>				
	113-114	<b>Практическая работа №8</b> Физический (механический) смысл производной - мгновенная скорость в момент времени $v=S'(t)$		2	
<b>Тема 5.7</b> Монотонность функции. Точки экстремума	<b>Тема урока/Содержание учебного материала:</b>				
	115-116	Возрастание и убывание функции, соответствие возрастания и убывания функции знаку производной. Понятие производной высшего порядка, соответствие знака второй производной выпуклости (вогнутости) функции на отрезке.	2		
	117-118	<b>Практическая работа №9</b> Задачи на максимум и минимум. Понятие асимптоты, способы их определения. Алгоритм исследования функции и построения ее графика с помощью производной. Дробно-линейная функция		2	
<b>Тема 5.8</b> Исследование функций и построение графиков	<b>Тема урока/Содержание учебного материала:</b>				
	119-120	Исследование функции на монотонность и построение графиков	2		
<b>Тема 5.9</b> Наибольшее и наименьшее значения функции	<b>Тема урока/Содержание учебного материала:</b>				
	121-122	Нахождение наибольшего и наименьшего значений функций, построение графиков многочленов с использованием аппарата математического анализа	2		
<b>Тема 5.10</b> Нахождение оптимального результата с помощью производной в практических задачах	<b>Профессионально-ориентированное содержание</b>				
	123-124	Наименьшее и наибольшее значение функции	2		
<b>Тема 5.11</b> Производная функции, ее применение	<b>Тема урока/Содержание учебного материала:</b>				
	125-126	<b>Практическая работа №10</b> Формулы и правила дифференцирования. Исследование функций с помощью производной. Наибольшее и наименьшее значения функции		2	
	127-128	<b>Контрольная работа №5</b>	2		
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b> Решение задач				
<b>Раздел 6. Многогранники и тела вращения</b>			<b>34</b>	<b>12</b>	

Тема 6.1 Вершины ребра, грани многогранника	<b>Тема урока/Содержание учебного материала:</b>				
	129-130	Понятие многогранника. Его элементы: вершины, ребра, грани. Диагональ. Сечение. Выпуклые и невыпуклые многогранники	2		
Тема 6.2 Призма, ее составляющие, сечение. Прямая и правильная призма	<b>Тема урока/Содержание учебного материала:</b>				
	131-132	Понятие призмы. Ее основания и боковые грани. Высота призмы. Прямая и наклонная призма. Правильная призма. Ее сечение	2		
Тема 6.3 Параллелепипед, куб. Сечение куба, параллелепипеда	<b>Тема урока/Содержание учебного материала:</b>				
	133-134	Параллелепипед, свойства прямоугольного параллелепипеда, куб. Сечение куба, параллелепипеда	2		
Тема 6.4 Пирамида, ее составляющие, сечение. Правильная пирамида. Усеченная пирамида	<b>Тема урока/Содержание учебного материала:</b>				
	135-136	Пирамида и ее элементы. Сечение пирамиды. Правильная пирамида. Усеченная пирамида	2		
Тема 6.5 Боковая и полная поверхность призмы, пирамиды	<b>Тема урока/Содержание учебного материала:</b>				
	137-138	Площадь боковой и полной поверхности призмы, пирамиды.	2		
Тема 6.6 Симметрия в кубе, параллелепипеде, призме, пирамиде	<b>Тема урока/Содержание учебного материала:</b>				
	139-140	Симметрия относительно точки, прямой, плоскости. Симметрия в кубе, параллелепипеде, призме, пирамиде	2		
Тема 6.7 Примеры симметрий профессии	<b>Профессионально-ориентированное содержание</b>				
	141-142	<b>Практическая работа №11</b> Симметрия в природе, архитектуре, технике, в быту		2	
Тема 6.8 Правильные многогранники, их свойства	<b>Тема урока/Содержание учебного материала:</b>				
	143-144	Практическая работа №12 Понятие правильного многогранника. Свойства правильных многогранников		2	
Тема 6.9 Цилиндр, его составляющие. Сечение цилиндра	<b>Тема урока/Содержание учебного материала:</b>				
	145-146	Цилиндр и его элементы. Сечение цилиндра (параллельное основанию и оси). Развертка цилиндра	2		
Тема 6.10 Конус, его составляющие. Сечение конуса	<b>Профессионально-ориентированное содержание</b>				
	147-148	Конус и его элементы. Сечение конуса (параллельное основанию и проходящее через вершину), конические сечения. Развертка конуса	2		
Тема 6.11 Усеченный конус. Сечение усеченного конуса	<b>Тема урока/Содержание учебного материала:</b>				
	149-150	Усеченный конус. Его образующая и высота. Сечение усеченного конуса	2		
Тема 6.12 Шар и сфера, их сечения	<b>Тема урока/Содержание учебного материала:</b>				
	151-152	Шар и сфера. Взаимное расположение сферы и плоскости. Сечение шара, сферы	2		

<b>Тема 6.13</b> Понятие об объеме тела. Отношение объемов подобных тел	<b>Тема урока/Содержание учебного материала:</b>				
	153-154	Понятие об объеме тела. Объем куба и прямоугольного параллелепипеда. Объем призмы и цилиндра. Отношение объемов подобных тел	2		
<b>Тема 6.14</b> Объемы и площади поверхностей тел	<b>Тема урока/Содержание учебного материала:</b>				
	155-156	Объемы пирамиды и конуса. Объем шара. Площади поверхностей тел	2		
<b>Тема 6.15</b> Комбинации многогранников и тел вращения	<b>Тема урока/Содержание учебного материала:</b>				
	157-160	Повторение пройденного материала	4		
	161-164	<b>Практическая работа №13</b> Комбинации геометрических тел		4	
<b>Тема 6.16</b> Геометрические комбинации на практике	<b>Тема урока/Содержание учебного материала:</b>				
	165-168	Использование комбинаций многогранников и тел вращения в практико-ориентированных задачах	4		
<b>Тема 6.17</b> Многогранники и тела вращения	<b>Тема урока/Содержание учебного материала:</b>				
	169-172	<b>Практическая работа №14</b> Объемы и площади поверхности многогранников и тел вращения		4	
	173-174	<b>Контрольная работа №6</b>	2		
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b> Решение задач				
<b>Раздел 7. Первообразная функции, ее применение</b>			<b>22</b>	<b>4</b>	
<b>Тема 7.1</b> Первообразная функции. Правила нахождения первообразных	<b>Тема урока/Содержание учебного материала:</b>				
	175-178	Задача о восстановлении закона движения по известной скорости. Понятие интегрирования. Ознакомление с понятием интеграла и первообразной для функции $y=f(x)$ .	4		
	179-182	Решение задач на связь первообразной и ее производной, вычисление первообразной для данной функции.	4		
	183-184	Таблица формул для нахождения первообразных. Изучение правила вычисления первообразной	2		
<b>Тема 7.2</b> Площадь криволинейной трапеции. Формула Ньютона - Лейбница	<b>Тема урока/Содержание учебного материала:</b>				
	185-186	Задачи, приводящие к понятию определенного интеграла - о вычислении площади криволинейной трапеции, о перемещении точки.	2		
	187-188	Понятие определённого интеграла. Геометрический и физический смысл определенного интеграла. Формула Ньютона - Лейбница	2		
<b>Тема 7.3</b> Неопределенный и определенный интегралы	<b>Тема урока/Содержание учебного материала:</b>				
	189-190	Понятие неопределенного интеграла	2		
<b>Тема 7.4</b> Понятие об определенном интеграле как площади криволинейной трапеции	<b>Тема урока/Содержание учебного материала:</b>				
	191-192	Геометрический смысл определенного интеграла	2		

Тема 7.5 Определенный интеграл в жизни	<b>Профессионально-ориентированное содержание</b>				
	193-196	<b>Практическая работа №15</b> Геометрический смысл определенного интеграла. Формула Ньютона - Лейбница. Решение задач на применение интеграла для вычисления физических величин и площадей		4	
Тема 7.6 Первообразная функции, ее применение	<b>Тема урока/Содержание учебного материала:</b>				
	197-198	Первообразная функции. Правила нахождения первообразных. Ее применение	2		
	199-200	<b>Контрольная работа №7</b>	2		
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b> Решение задач				
<b>Раздел 8. Степени и корни. Степенная функция</b>			<b>12</b>	<b>0</b>	
Тема 8.1 Степенная функция, ее свойства	<b>Тема урока/Содержание учебного материала:</b>				
	201-202	Понятие корня n-ой степени из действительного числа. Функции $y = \sqrt[n]{x}$ их свойства и графики. Свойства корня n-ой степени	2		
Тема 8.2 Преобразование выражений с корнями n-ой степени	<b>Тема урока/Содержание учебного материала:</b>				
	203-204	Преобразование иррациональных выражений	2		
Тема 8.3 Свойства степени рациональным действительным показателями	<b>Тема урока/Содержание учебного материала:</b>				
	205-206	Понятие степени с любым рациональным показателем. Степенные функции, их свойства и графики	2		
Тема 8.4 Решение иррациональных уравнений и неравенств	<b>Тема урока/Содержание учебного материала:</b>				
	207-208	Равносильность иррациональных уравнений и неравенств. Методы их решения. Решение иррациональных уравнений и неравенств	2		
Тема 8.5 Степени и корни. Степенная функция	<b>Тема урока/Содержание учебного материала:</b>				
	209-210	Определение степенной функции. Использование ее свойств при решении уравнений и неравенств	2		
	211-212	<b>Контрольная работа №8</b>	2		
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b> Решение задач				
<b>Раздел 9. Показательная функция</b>			<b>8</b>	<b>16</b>	
Тема 9.1 Показательная функция, ее свойства	<b>Тема урока/Содержание учебного материала:</b>				
	213-214	Степень с произвольным действительным показателем. Определение показательной функции, ее свойства и график.	2		
	215-216	Знакомство с применением показательной функции.	2		
	217-220	Решение показательных уравнений функционально-графическим методом		4	
Тема 9.2 Решение показательных уравнений и неравенств	<b>Тема урока/Содержание учебного материала:</b>				
	221-224	<b>Практическая работа №16</b> Решение показательных уравнений методом уравнения показателей, методом введения новой переменной, функционально-графическим методом.		4	
	225-228	<b>Практическая работа №17</b> Решение показательных неравенств		4	

Тема 9.3 Системы показательных уравнений	Тема урока/Содержание учебного материала:				
	229-230	Решение систем показательных уравнений	2		
Тема 9.4 Показательная функция	Тема урока/Содержание учебного материала:				
	231-234	Практическая работа №18 Решение показательных уравнений методом уравнивания показателей и методом введения новой переменной		4	
	235-236	Контрольная работа №9	2		
	Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся: Решение задач				
<b>Раздел 10. Логарифмы. Логарифмическая функция</b>			<b>16</b>	<b>4</b>	
Тема 10.1 Логарифм числа. Десятичный и натуральный логарифмы число $e$	Тема урока/Содержание учебного материала:				
	237-238	Логарифм числа. Десятичный и натуральный логарифмы, число $e$	2		
Тема 10.2 Свойства логарифмов. Операция логарифмирования	Тема урока/Содержание учебного материала:				
	239-240	Свойства логарифмов. Операция логарифмирования	2		
Тема 10.3 Логарифмическая функция, ее свойства	Тема урока/Содержание учебного материала:				
	241-242	Логарифмическая функция, ее свойства	2		
Тема 10.4 Решение логарифмических уравнений и неравенств	Тема урока/Содержание учебного материала:				
	243-244	Понятие логарифмического уравнения. Операция потенцирования. Три основных метода решения логарифмических уравнений: функционально-графический, метод потенцирования, метод введения новой переменной. Логарифмические неравенства	2		
	245-246	Контрольная работа №10	2		
Тема 10.5 Системы логарифмических уравнений	Тема урока/Содержание учебного материала:				
	247-248	Алгоритм решения системы уравнений. Равносильность логарифмических уравнений и неравенств	2		
Тема 10.6 Логарифмы в природе и технике	Профессионально-ориентированное содержание				
	249-252	Практическая работа №19 Применение логарифма. Логарифмическая спираль в природе. Ее математические свойства		4	
Тема 10.7 Логарифмы. Логарифмическая функция	Тема урока/Содержание учебного материала:				
	253-254	Логарифмическая функция. Решение простейших логарифмических уравнений	2		
	255-256	Контрольная работа №11	2		
	Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся: Решение задач				
<b>Раздел 11. Элементы комбинаторики, статистики и теории вероятностей</b>			<b>10</b>	<b>4</b>	
Тема 11.1 Основные понятия комбинаторики	Тема урока/Содержание учебного материала:				
	257-258	Перестановки, размещения, сочетания	2		
Тема 11.2 Событие, вероятность	Тема урока/Содержание учебного материала:				
	259-260	Совместные и несовместные события. Теоремы о вероятности суммы событий.	2		

события. Сложение и умножение вероятностей		Условная вероятность. Зависимые и независимые события.			
	261-262	Теоремы о вероятности произведения событий	2		
Тема 11.3 Вероятность профессиональных задач	<b>Профессионально-ориентированное содержание</b>				
	263-266	<b>Практическая работа №20</b> Относительная частота события, свойство ее устойчивости. Статистическое определение вероятности. Оценка вероятности события		4	
Тема 11.4 Решение задач. Элементы комбинаторики и теории вероятностей	<b>Тема урока/Содержание учебного материала:</b>				
	267-268	Элементы комбинаторики. Событие, вероятность события. Сложение и умножение вероятностей	2		
	269-270	<b>Контрольная работа №12</b>	2		
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b> Решение задач				
<b>Раздел 12. Уравнения и неравенства</b>			<b>10</b>	<b>8</b>	
Тема 12.1 Равносильность уравнений и неравенств. Общие методы решения	<b>Тема урока/Содержание учебного материала:</b>				
	271-272	Равносильность уравнений и неравенств. Определения. Основные теоремы равносильных переходов в уравнениях и неравенствах. Общие методы решения уравнений.	2		
Тема 12.2 Графический метод решения уравнений, неравенств	<b>Тема урока/Содержание учебного материала:</b>				
	273-274	Графический метод решения уравнений и неравенств. Общие методы решения неравенств.	2		
Тема 12.3 Уравнения и неравенства с модулем	<b>Тема урока/Содержание учебного материала:</b>				
	275-276	Определение модуля. Раскрытие модуля по определению. Простейшие уравнения и неравенства с модулем.	2		
Тема 12.4 Уравнения и неравенства с параметрами	<b>Тема урока/Содержание учебного материала:</b>				
	277-280	Знакомство с параметром. Простейшие уравнения и неравенства с параметром	4		
Тема 12.5 Составление и решение профессиональных задач с помощью уравнений	<b>Профессионально-ориентированное содержание</b>				
	281-284	<b>Практическая работа №21</b> Решение текстовых задач профессионального содержания		4	
Тема 12.6 Уравнения и неравенства	<b>Тема урока/Содержание учебного материала:</b>				
	285-288	<b>Практическая работа №22</b> Общие методы решения уравнений. Уравнения и неравенства с модулем и с параметрами		4	
	<b>Промежуточная аттестация в форме экзамена</b>				
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b> Решение задач				
			<b>Всего:</b>	<b>214</b>	<b>74</b>
			<b>Итого:</b>	<b>288</b>	



### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Кабинет «Математики» оснащен оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором).

В состав учебно-методического и материально-технического обеспечения программы общеобразовательной учебной дисциплины «Математика» входят:

- многофункциональный комплекс преподавателя;
- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов, портретов выдающихся ученых, поэтов, писателей и др.);
- информационно-коммуникативные средства;
- библиотечный фонд.

#### 3.2. Информационное обеспечение реализации программы

1. Алимов Ш.А. и др. Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия. Алгебра и начала математического анализа (базовый и углубленный уровни). 10—11 классы. — М., 2020.
2. Атанасян Л.С., Бутузов В.Ф., Кадомцев С.Б. и др. Математика: алгебра и начала математического анализа. Геометрия. Геометрия (базовый и углубленный уровни). 10—11 классы. — М., 2020.
3. Башмаков М.И. Математика: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2020.
4. Башмаков М.И. Математика. Сборник задач профильной направленности: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2021.
5. Башмаков М.И. Математика. Задачник: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2020.
6. Башмаков М.И. Математика. Электронный учеб.-метод. комплекс для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2021.
7. Башмаков М.И. Математика (базовый уровень). 10 класс. — М., 2020.
8. Башмаков М.И. Математика (базовый уровень). 11 класс. — М., 2020.
9. Башмаков М.И. Алгебра и начала анализа, геометрия. 10 класс. — М., 2021.
10. Башмаков М.И. Математика (базовый уровень). 11 класс. Сборник задач: учеб. пособие. — М., 2021.
11. Гусев В.А., Григорьев С.Г., Иволгина С.В. Математика для профессий и специальностей социально-экономического профиля: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2020.
12. Колягин Ю.М., Ткачева М.В., Федерова Н.Е. и др. Математика: алгебра и начала математического анализа. Алгебра и начала математического анализа (базовый и углубленный уровни). 10 класс / под ред. А.Б.Жижченко. — М., 2021.
13. Колягин Ю.М., Ткачева М.В., Федерова Н.Е. и др. Математика: алгебра и начала математического анализа. Алгебра и начала математического анализа (базовый и углубленный уровни). 11 класс / под ред. А.Б.Жижченко. — М., 2020.
- 14.
15. Дополнительные источники:
16. Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
17. Приказ Министерства образования и науки РФ от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования».
18. Приказ Министерства образования и науки РФ от 29.12.2021 № 1645 «О внесении изменений в Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования».
19. Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки РФ от 17.03.2019 № 06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования».
20. Башмаков М.И. Математика: кн. для преподавателя: метод. пособие. — М., 2020

21. Башмаков М.И., Цыганов Ш.И. Методическое пособие для подготовки к ЕГЭ. — М., 2011.
22. Интернет-ресурсы
23. [www.fcior.edu.ru](http://www.fcior.edu.ru) (Информационные, тренировочные и контрольные материалы).
24. [www.school-collection.edu.ru](http://www.school-collection.edu.ru) (Единая коллекции цифровых образовательных ресурсов).

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Общая/ профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятия
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Р 1, Тема 1.1,1.2,1.3 П-о/с,1.4,1.5,1.6 Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5 П-о/с, 2.6 Р 4, Темы 4.1,4.2,4.3,4.4,4.5,4.6,4.7 П-о/с, 4.8, 4.9, 4.10, 4.11 Р 5, Темы 5.1, 5.2, 5.3, 5.4, 5.5, 5.6, 5.7, 5.8, 5.9, 5.10 П-о/с, 5.11 Р 6, Темы 6.1,6.2,6.3,6.4,6.5,6.6,6.7 П-о/с, 6.8, 6.9, 6.10 По/с, 6.11, 6.12, 6.13, 6.14, 6.15, 6.16, 6.17 Р 7, Темы 7.1, 7.2, 7.3, 7.4, 7.5 П-о/с, 7.6 Р 8, Темы 8.1,8.2,8.3,8.4,8.5 Р 9, Темы 9.1, 9.2, 9.3, 9.4 Р 10, Темы 10.1,10.2,10.3,10.4,10.5,10.6 П-о/с, 10.7 Р 11, Темы 11.1,11.2,11.3 П-о/с, 11.4,11.5,11.6 П-о/с, 11.7 Р 12, Темы 12.1,12.2,12.3,12.4,12.5 П-о/с, 12.6	Тестирование Устный опрос Математический диктант Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ Защита творческих работ Защита индивидуальных проектов Контрольная работа Выполнение экзаменационных заданий
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Р 1, Тема 1.1,1.2,1.3 П-о/с, 1.4,1.5,1.6 Р 3, Темы 3.1,3.2,3.3 П-о/с, 3.4 Р 4, Темы 4.1,4.2,4.3,4.4,4.5,4.6,4.7 П-о/с, 4.8, 4.9, 4.10, 4.11 Р 5, Темы 5.1, 5.2, 5.3, 5.4, 5.5, 5.6, 5.7, 5.8, 5.9, 5.10 П-о/с, 5.11 Р 6, Темы 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 6.7 П-о/с, 6.8, 6.9, 6.10 По/с, 6.11, 6.12, 6.13, 6.14, 6.15, 6.16, 6.17 Р 7, Темы 7.1, 7.2, 7.3, 7.4, 7.5 П-о/с, 7.6 Р 8, Темы 8.1,8.2,8.3,8.4,8.5 Р 9, Темы 9.1,9.2,9.3,9.4 Р 10, Темы 10.1,10.2,10.3,10.4,10.5,10.6 П-о/с, 10.7 Р 11, Темы 11.1,11.2,11.3 П-о/с, 11.4,11.5,11.6 П-о/с, 11.7 Р 12, Темы 12.1,12.2,12.3,12.4,12.5 П-о/с, 12.6	Тестирование Устный опрос Математический диктант Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ Защита творческих работ Защита индивидуальных проектов Контрольная работа Выполнение экзаменационных заданий

<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p>	<p>Р 1, Тема 1.1,1.2,1.3 П-о/с, 1.4,1.5,1.6  Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5 П-о/с, 2.6  Р 3, Темы 3.1,3.2,3.3 П-о/с, 3.4  Р 4, Темы 4.1,4.2,4.3,4.4,4.5,4.6,4.7 П-о/с, 4.8, 4.9, 4.10, 4.11  Р 5, Темы 5.1, 5.2, 5.3, 5.4, 5.5, 5.6, 5.7, 5.8, 5.9, 5.10 П-о/с, 5.11  Р 6, Темы 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 6.7 П-о/с, 6.8,6.9, 6.10 По/с, 6.11, 6.12, 6.13, 6.14, 6.15, 6.16, 6.17  Р 7, Темы 7.1, 7.2, 7.3, 7.4, 7.5 П-о/с, 7.6  Р 8, Темы 8.1,8.2,8.3,8.4,8.5  Р 9, Темы 9.1, 9.2, 9.3,9.4  Р 10, Темы 10.1,10.2,10.3,10.4,10.5,10.6 П-о/с, 10.7</p>	<p>Тестирование  Устный опрос  Математический диктант  Индивидуальная самостоятельная работа  Представление результатов практических работ  Защита творческих работ  Защита индивидуальных проектов Контрольная работа  Выполнение экзаменационных заданий</p>
<p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p>Р 1, Тема 1.1,1.2,1.3 П-о/с, 1.4,1.5,1.6  Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5 П-о/с, 2.6  Р 3, Темы 3.1,3.2,3.3 П-о/с, 3.4  Р 4, Темы 4.1,4.2,4.3,4.4,4.5,4.6,4.7 П-о/с, 4.8, 4.9, 4.10, 4.11  Р 5, Темы 5.1, 5.2, 5.3, 5.4, 5.5, 5.6, 5.7, 5.8, 5.9, 5.10 П-о/с, 5.11  Р 6, Темы 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 6.7 П-о/с, 6.8,6.9, 6.10 По/с, 6.11, 6.12, 6.13, 6.14, 6.15, 6.16, 6.17  Р 7, Темы 7.1, 7.2, 7.3, 7.4, 7.5 П-о/с, 7.6  Р 8, Темы 8.1,8.2,8.3,8.4,8.5  Р 9, Темы 9.1, 9.2, 9.3, 9.4  Р 10, Темы 10.1,10.2,10.3,10.4,10.5,10.6 П-о/с, 10.7  Р 11, Темы 11.1,11.2,11.3 П-о/с, 11.4,11.5,11.6 П-о/с, 11.7  Р 12, Темы 12.1,12.2,12.3,12.4,12.5 П-о/с, 12.6</p>	<p>Тестирование  Устный опрос  Математический диктант  Индивидуальная самостоятельная работа  Представление результатов практических работ  Защита творческих работ  Защита индивидуальных проектов Контрольная работа  Выполнение экзаменационных заданий</p>
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации суметом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>Р 1, Тема 1.1,1.2,1.3 П-о/с, 1.4,1.5,1.6  Р 4, Темы 4.1,4.2,4.3,4.4,4.5,4.6,4.7 П-о/с, 4.8, 4.9, 4.10, 4.11  Р 5, Темы 5.1, 5.2, 5.3, 5.4, 5.5, 5.6, 5.7, 5.8, 5.9, 5.10 П-о/с, 5.11  Р 6, Темы 6.1,6.2,6.3,6.4,6.5,6.6,6.7 П-о/с, 6.8,6.9,6.10 По/с, 6.11, 6.12, 6.13, 6.14, 6.15, 6.16, 6.17  Р 7, Темы 7.1, 7.2, 7.3, 7.4, 7.5 П-о/с, 7.6  Р 8, Темы 8.1,8.2,8.3,8.4,8.5  Р 9, Темы 9.1, 9.2, 9.3, 9.4  Р 10, Темы 10.1,10.2,10.3,10.4,10.5,10.6 П-о/с, 10.7  Р 11, Темы 11.1,11.2,11.3 П-о/с, 11.4,11.5,11.6 П-о/с, 11.7  Р 12, Темы 12.1,12.2,12.3,12.4,12.5 П-о/с, 12.6</p>	<p>Тестирование  Устный опрос  Математический диктант  Индивидуальная самостоятельная работа  Представление результатов практических работ  Защита творческих работ  Защита индивидуальных проектов Контрольная работа  Выполнение экзаменационных заданий</p>

<p>ОК Об. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты</p>	<p>Р 1, Тема 1.1,1.2,1.3 П-о/с, 1.4,1.5,1.6  Р 4, Темы 4.1,4.2,4.3,4.4,4.5,4.6,4.7 П-о/с, 4.8, 4.9, 4.10, 4.11  Р 5, Темы 5.1, 5.2, 5.3, 5.4, 5.5, 5.6, 5.7, 5.8, 5.9, 5.10 П-о/с, 5.11  Р 6, Темы 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 6.7 П-о/с, 6.8,6.9, 6.10 По/с, 6.11, 6.12, 6.13, 6.14, 6.15, 6.16, 6.17  Р 7, Темы 7.1, 7.2, 7.3, 7.4, 7.5 П-о/с, 7.6  Р 12, Темы 12.1,12.2,12.3,12.4,12.5 П-о/с, 12.6</p>	<p>Тестирование  Устный опрос  Математический диктант  Индивидуальная самостоятельная работа  Представление результатов практических работ  Защита творческих работ  Защита индивидуальных проектов  Контрольная работа  Выполнение экзаменационных заданий</p>
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>Р 1, Тема 1.1,1.2,1.3 П-о/с, 1.4,1.5,1.6  Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5 П-о/с, 2.6  Р 3, Темы 3.1,3.2,3.3 П-о/с, 3.4  Р 4, Темы 4.1,4.2,4.3,4.4,4.5,4.6,4.7 П-о/с, 4.8, 4.9, 4.10, 4.11  Р 5, Темы 5.1, 5.2, 5.3, 5.4, 5.5, 5.6, 5.7, 5.8, 5.9, 5.10 П-о/с, 5.11  Р 6, Темы 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 6.7 П-о/с, 6.8, 6.9, 6.10 По/с, 6.11, 6.12, 6.13, 6.14, 6.15, 6.16, 6.17  Р 7, Темы 7.1, 7.2, 7.3, 7.4, 7.5 П-о/с, 7.6  Р 8, Темы 8.1,8.2,8.3,8.4,8.5  Р 9, Темы 9.1,9.2,9.3,9.4  Р 10, Темы 10.1,10.2,10.3,10.4,10.5,10.6 П-о/с, 10.7  Р 11, Темы 11.1,11.2,11.3 П-о/с, 11.4,11.5,11.6 П-о/с, 11.7  Р 12, Темы 12.1,12.2,12.3,12.4,12.5 П-о/с, 12.6</p>	<p>Тестирование  Устный опрос  Математический диктант  Индивидуальная самостоятельная работа  Представление результатов практических работ  Защита творческих работ  Защита индивидуальных проектов  Контрольная работа  Выполнение экзаменационных заданий</p>

Государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Республики Карелия «Северный колледж»  
(ГАПОУ РК «Северный колледж»)

Утверждаю  
зам. директора  
\_\_\_\_\_ М.Н. Романова  
«18» июня 2024 г.

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **ОУД.05 ИНФОРМАТИКА**

основной профессиональной образовательной программы  
среднего профессионального образования  
по профессии

### **43.01.09 Повар, кондитер**

(2024 - 2028 уч.г.)

Принята на заседании  
Педагогического совета  
Протокол №10 от 18.06.2024 г

2024 год

Рассмотрено и одобрено на заседании  
методической комиссии преподавателей  
общеобразовательных учебных дисциплин  
Протокол № 10 от 06.06.2024 г  
Председатель комиссии

Н.Н. Вахрамеева

Согласовано  
Методист

С.С. Кульгова

Разработала  
преподаватель

Н.Н. Вахрамеева

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное общеобразовательное учреждение Республики Карелия «Северный колледж».

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
  
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОУД.05 Информатика»

## 1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОУД.05 Информатика» является обязательной частью общеобразовательного цикла основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

## 1.2 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

### 1.2.1 Цель общеобразовательной дисциплины

Содержание программы общеобразовательной дисциплины «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.

### 1.2.2 Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО

#### Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК и ПК

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p>В части трудового воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;</li> <li>- готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;</li> <li>- интерес к различным сферам профессиональной деятельности, Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</li> </ul> <p>а) базовые логические действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;</li> <li>- устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;</li> <li>- определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;</li> <li>- выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;</li> <li>- вносить коррективы в деятельность,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- понимать угрозу информационной безопасности, использовать методы и средства 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;</li> <li>- уметь 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</li> </ul>

	<p>оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- развивать креативное мышление при решении жизненных проблем</li> </ul> <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</li> <li>- выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;</li> <li>- анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;</li> <li>-- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;</li> <li>- уметь интегрировать знания из разных предметных областей;</li> <li>- выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; и способность их использования в познавательной и социальной практике</li> </ul>	
<p>ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>В области ценности научного познания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;</li> <li>- совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;</li> <li>- осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе. Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</li> </ul> <p>в) работа с информацией:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть представлениями о роли информации и связанных с ней процессов в природе, технике и обществе; понятиями «информация», «информационный процесс», «система», «компоненты системы» «системный эффект», «информационная система», «система управления»; владеть методами поиска информации в сети Интернет; уметь критически оценивать информацию, полученную из сети Интернет; характеризовать большие данные, приводить примеры источников их получения и направления использования;</li> <li>- понимать основные принципы устройства и функционирования современных стационарных и мобильных компьютеров; тенденций развития компьютерных технологий; владеть навыками работы с операционными системами и основными видами программного обеспечения для решения учебных задач по выбранной специализации;</li> <li>- иметь представления о компьютерных сетях и их роли в современном мире; об общих принципах разработки и функционирования интернет-приложений;</li> <li>- понимать основные принципы дискретизации различных видов информации; уметь определять информационный объем текстовых, графических и звуковых данных при заданных параметрах дискретизации;</li> </ul>

	<p>форм представления;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;</li> <li>- оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;</li> <li>- 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;</li> <li>- владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь строить неравномерные коды, допускающие однозначное декодирование сообщений (префиксные коды); использовать простейшие коды, которые позволяют обнаруживать и исправлять ошибки при передаче данных;</li> <li>- владеть теоретическим аппаратом, позволяющим осуществлять представление заданного натурального числа в различных системах счисления; выполнять преобразования логических выражений, используя законы алгебры логики; определять кратчайший путь во взвешенном графе и количество путей между вершинами ориентированного ациклического графа;</li> <li>- уметь 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, Руббоп, ^ya, 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);</li> <li>- уметь реализовать этапы решения задач на компьютере; умение реализовывать на выбранном для изучения языке программирования высокого уровня (Паскаль, Ру1боп, Зауа, 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;</li> <li>- уметь создавать структурированные текстовые документы и демонстрационные материалы с использованием возможностей современных программных средств и облачных сервисов; умение использовать табличные (реляционные) базы данных, в частности, составлять запросы в базах данных (в том числе вычисляемые запросы), выполнять сортировку и поиск записей в базе данных; 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);</li> <li>- уметь использовать компьютерно-</li> </ul>
--	--	--

		<p>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;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- уметь классифицировать основные задачи анализа данных (прогнозирование, классификация, кластеризация, анализ отклонений); понимать последовательность решения задач анализа данных: сбор первичных данных, очистка и оценка качества данных, выбор и/или построение модели, преобразование данных, визуализация данных, интерпретация результатов;</li><li>- иметь представления о базовых принципах организации и функционирования компьютерных сетей;</li><li>- уметь определять среднюю скорость передачи данных, оценивать изменение времени передачи при изменении информационного объема данных и характеристик канала связи;</li><li>- уметь строить код, обеспечивающий наименьшую возможную среднюю длину сообщения при известной частоте символов; пояснять принципы работы простых алгоритмов сжатия данных;</li><li>- уметь использовать при решении задач свойства позиционной записи чисел, алгоритмы построения записи числа в позиционной системе счисления с заданным основанием и построения числа по строке, содержащей запись этого числа в позиционной системе счисления с заданным основанием; уметь выполнять арифметические операции в позиционных системах счисления; умение строить логическое выражение в дизъюнктивной и конъюнктивной нормальных формах по заданной таблице истинности; исследовать область истинности высказывания, содержащего переменные; решать несложные логические уравнения; уметь решать алгоритмические задачи, связанные с анализом графов (задачи построения оптимального пути между вершинами графа, определения количества различных путей между вершинами ориентированного ациклического графа); уметь использовать деревья при анализе и построении кодов и для представления арифметических выражений, при решении задач поиска и сортировки; уметь строить дерево игры по заданному алгоритму; разрабатывать и обосновывать выигрышную стратегию игры;</li><li>- понимать базовые алгоритмы обработки числовой и текстовой информации (запись чисел в позиционной системе счисления, делимость целых чисел; нахождение всех простых чисел в заданном диапазоне; обработка многозначных целых чисел; анализ символьных строк и других), алгоритмов поиска и сортировки; умение определять сложность изучаемых в курсе базовых алгоритмов (суммирование элементов массива, сортировка массива, переборные алгоритмы,</li></ul>
--	--	--

		<p>двоичный поиск) и приводить примеры нескольких алгоритмов разной сложности для решения одной задачи;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть универсальным языком программирования высокого уровня (Паскаль, Руббоп, <i>Зама</i>, С++, С#), представлениями о базовых типах данных и структурах данных; умение использовать основные управляющие конструкции; уметь осуществлять анализ предложенной программы; определять результаты работы программы при заданных исходных данных; определять, при каких исходных данных возможно получение указанных результатов; выявлять данные, которые могут привести к ошибке в работе программы; формулировать предложения по улучшению программного кода;</li> <li>- уметь разрабатывать и реализовывать в виде программ базовые алгоритмы; использовать в программах данные различных типов с учетом ограничений на диапазон их возможных значений, применять при решении задач структуры данных (списки, словари, стеки, очереди, деревья); применять стандартные и собственные подпрограммы для обработки числовых данных и символьных строк; использовать при разработке программ библиотеки подпрограмм; знать функциональные возможности инструментальных средств среды разработки; умение использовать средства отладки программ в среде программирования; умение документировать программы;</li> <li>- уметь создавать веб-страницы; умение использовать электронные таблицы для анализа, представления и обработки данных (включая выбор оптимального решения, подбор линии тренда, решение задач прогнозирования); владеть основными сведениями о базах данных, их структуре, средствах создания и работы с ними; использовать табличные (реляционные) базы данных и справочные системы</li> </ul>
--	--	--

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>162</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>162</b>
в том числе:	
практические работы	126
<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	
Промежуточная аттестация в форме экзамена	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов			Формируемые компетенции
			Теория	Пр-ка	Внеауд. Раб.	
1	2		3	4	5	6
<b>Раздел 1. Информационная деятельность человека.</b>			<b>4</b>	<b>4</b>		
1.1. Этапы развития информационного общества, технических средств.	<b>Тема урока/Содержание учебного материала</b>		2			ОК 01 ОК 02
	1-2	Основные этапы развития информационного общества. Этапы развития технических средств и информационных ресурсов.				
	3-6	<b>Практическая работа №1:</b> Изучение информационных ресурсов общества.		4		
<b>Внеаудиторная самостоятельная работа</b> Отработка навыков на домашнем ПК Поиск необходимой информации с использованием ИКТ-технологий. Сообщение на тему «Применение компьютера в различных сферах деятельности человека», «Прогнозы развития информационных ресурсов».						
1.2. Виды профессиональной информационной деятельности человека.	<b>Тема урока/Содержание учебного материала</b>		2			
	7-8	Основные характеристики компьютеров. Программное обеспечение. Сетевое ПО и его назначение				
<b>Внеаудиторная самостоятельная работа</b> Отработка навыков на домашнем ПК Поиск необходимой информации с использованием ИКТ-технологий. Реферат на тему: «Применение новых информационных технологий в профессиональной деятельности человека». «Прогнозы развития и существования средств массовой информации»						
<b>Раздел 2. Информация и информационные процессы.</b>			<b>6</b>	<b>44</b>		
2.1. Понятие информации	<b>Тема урока/Содержание учебного материала</b>		2			ОК 01 ОК 02
	9-10	Подходы к понятию информации и измерению информации. Информационные объекты различных видов.				
	11-14	<b>Практическая работа №2:</b> Дискретное представление информации.		4		
2.2. Измерение информации	<b>Тема урока/Содержание учебного материала</b>					
	15-18	<b>Практическая работа №3:</b> Представление информации в различных системах счисления.				
<b>Внеаудиторная самостоятельная работа</b> Отработка навыков на домашнем ПК Поиск необходимой информации с использованием ИКТ-технологий. Реферат: «Представление информации в различных системах счисления» «Кодирование информации» Применение кодировки информации в различных сферах народного хозяйства, военном деле и пр.»						
2.2.1. Обработка информации	<b>Тема урока/Содержание учебного материала</b>					

компьютером.	19-22	<b>Практическая работа №4:</b> Арифметические и логические основы работы компьютера.		4		
	23-26	<b>Практическая работа №5:</b> Алгоритмы и способы их описания.		4		
	27-30	<b>Практическая работа №6:</b> Примеры компьютерных моделей различных процессов		4		
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа</b> Отработка навыков на домашнем ПК Поиск необходимой информации с использованием ИКТ-технологий. Конспект на тему: «Команды, изучение среды программирования». «Построение скелета программы по заданной проблеме»					
2.2.2. Хранение информационных объектов.	<b>Тема урока/Содержание учебного материала</b>					
	31-34	<b>Практическая работа №7:</b> Работа с архивами данных. Облачные хранилища. Архиваторы.		4		
2.2.3. Средства информационных и коммуникационных технологий	<b>Тема урока/Содержание учебного материала</b>					
	35-36	Архитектура компьютеров. Основные характеристики	2			
	37-40	<b>Практическая работа №8:</b> Операционные системы		4		
	41-44	<b>Практическая работа №9:</b> Программное обеспечение внешних устройств		4		
	45-48	<b>Практическая работа №10:</b> Примеры комплектации АРМ специалиста		4		
	49-50	Объединение компьютеров в локальную сеть	2			
	51-54	<b>Практическая работа №11:</b> Разграничение прав доступа в сети		4		
	55-58	<b>Практическая работа №12:</b> Защита информации. Антивирусная защита		4		
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа</b> Отработка навыков на домашнем ПК Поиск необходимой информации с использованием ИКТ-технологии Презентация: «Поисковые сервисы». «История возникновения и развития поисковых систем».					
<b>Раздел 3. Средства информационных и коммуникационных технологий.</b>			<b>2</b>	<b>4</b>		
3.1. Внешние устройства, подключаемые к компьютеру.	<b>Тема урока/Содержание учебного материала</b>					
	59-60	Многообразие внешних устройств, подключаемых к компьютеру. Виды программного обеспечения компьютеров.	2			
3.2. Локальные сети.	<b>Тема урока/Содержание учебного материала</b>					ОК 01 ОК 02
	61-64	<b>Практическая работа №13:</b> Безопасность, гигиена, эргономика рабочего места		4		
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа</b> Отработка навыков на домашнем ПК					

	Поиск необходимой информации с использованием ИКТ-технологий. Создание презентации на темы: «Бесплатные антивирусные программы. Достоинства и недостатки». Реферат «История создания и развития ОС», «История создания и развития компаний, создающих операционные системы»				
<b>Раздел 4. Технология создания и преобразования информационных объектов.</b>		<b>6</b>	<b>28</b>		
4.1. Информационные системы.	<b>Тема урока/Содержание учебного материала</b>				ОК 01 ОК 02
	65-66	Понятие об информационных системах и автоматизации информационных процессов	2		
	67-70	<b>Практическая работа №14:</b> Создание компьютерных публикаций на основе готовых шаблонов.		4	
4.2. Электронные таблицы	71-72	Возможности электронных таблиц	2		
	73-76	<b>Практическая работа №15:</b> Графическое представление электронных таблиц		4	
	77-80	<b>Практическая работа №16:</b> Деловая графика		4	
	81-84	<b>Практическая работа №17:</b> Использование таблиц в специальности (калькуляция, технологические карты, меню)		4	
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа</b> Отработка навыков на домашнем ПК Поиск необходимой информации с использованием ИКТ-технологий. Подготовка реферата: "Возможности распознавания текстов". «Перспективы развития и внедрение систем распознавания голоса»				
4.3. Представления о базах данных	<b>Тема урока/Содержание учебного материала</b>				
	85-86	Представление об организации баз данных	2		
	87-90	<b>Практическая работа №18:</b> Базы данных учебного заведения		4	
	91-94	<b>Практическая работа №19:</b> Электронные коллекции образовательных ресурсов		4	
	95-98	<b>Практическая работа №20:</b> Образовательные порталы		4	
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа</b> Отработка навыков на домашнем ПК Подготовка информации для создания рекламного буклета по базам данных образовательного учреждения				
<b>Раздел 5. Телекоммуникационные технологии.</b>		<b>2</b>	<b>28</b>		
5.1. Телекоммуникационные технологии.	<b>Тема урока/Содержание учебного материала</b>				ОК 01 ОК 02
	99-100	Представление о телекоммуникационных технологиях	2		
	101-104	<b>Практическая работа №21:</b> Интернет-технологии		4	
	105-108	<b>Практическая работа №22:</b> Способы подключения (WIFI, 4G, роутер, локальная сеть)		4	
	109-112	<b>Практическая работа №23:</b> Браузеры. Скоростные характеристики подключения		4	

	113-116	<b>Практическая работа №24:</b> Работа с интернет-ресурсами (магазин, библиотека, электронные кассы, каталоги)		4		
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа</b> Отработка навыков на домашнем ПК Поиск необходимой информации по профессиональной деятельности					
5.2 Поиск информации с использованием компьютера	<b>Тема урока/Содержание учебного материала</b>					
	117-120	<b>Практическая работа №25:</b> Программные поисковые сервисы		4		
	121-124	<b>Практическая работа №26:</b> Поиск информации на государственных образовательных порталах		4		
	125-128	<b>Практическая работа №27:</b> Поисковые системы (сравнительные характеристики)		4		
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа</b> Систематическая проработка конспектов занятий. Подготовка к практическим занятиям. Создание сайта профессиональной направленности.					
5.3. Передача информации	<b>Тема урока/Содержание учебного материала</b>		<b>14</b>	<b>20</b>		
	129-132	<b>Практическая работа №28:</b> Социальные сети. Этические нормы.		4		
	133-136	<b>Практическая работа №29:</b> Цифровые сервисы государственных услуг		4		
	137-140	<b>Практическая работа №30:</b> Компьютерная графика		4		
	141-144	<b>Практическая работа №31:</b> Основы сайтостроения (Tilda, Ukoz)		4		
	145-148	<b>Практическая работа №32:</b> Виды компьютерных презентаций. Шаблоны		4		
	149-150	Организация личного информационного пространства. Облачные хранилища данных. Коллективная работа над документами	2			
	151-154	Информационная безопасность. Защита информации. Вредоносные программы. Антивирусные программы.	4			
	155-158	Тренды в развитии цифровых технологий. Риски и прогнозы использования цифровых технологий в профессиональной деятельности	4			
	159-162	Принципы мультимедиа. Интерактивные представления информации	4			
		<b>Промежуточная аттестация в форме экзамена</b>				
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа</b> Отработка навыков на домашнем ПК Создание инструкции для покупки электронного билета. Создание инструкции по онлайн-оплате услуг. Создание инструкции по регистрации аккаунта в любой социальной сети Создание инструкции для организации чата через Skype					
	<b>Всего:</b>			<b>34</b>	<b>126</b>	

**Итого:**

**162**



### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Информатика»

##### Оборудование учебного кабинета:

- интерактивная доска с мультимедийным сопровождением;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;

##### Оборудование условия и технологическое оснащение рабочих мест:

- компьютеры, принтер, сканер, модем, проектор, программное обеспечение общего и профессионального назначения, комплект учебно-методической документации;
- автоматизированные рабочие места преподавателя и обучающихся с выходом в интернет;

#### 3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Основные источники:

1. Семакин И.Г. и др. Информатика и ИКТ. Базовый уровень: учебник для 10-11 классов. – М.: БИНОМ. Лаборатория знаний, 2021.
2. Угринович Н.Д. Информатика и ИКТ. Базовый уровень: учебник для 10 класса. – М.: БИНОМ. Лаборатория знаний, 2021.
3. Угринович Н.Д. Информатика и ИКТ. Базовый уровень: учебник для 11 класса. – М.: БИНОМ. Лаборатория знаний, 2021.
4. Драхлер А.Б. Сеть творческих учителей. – М.: БИНОМ. Лаборатория знаний, 2021
5. Цветкова М.С., Великович Л.С. Информатика и ИКТ. Учебник. – М.: Издательский центр «Академия», 2021.

##### Интернет-ресурсы:

1. <http://edu.ru> – Государственный образовательный портал.
2. <http://school-collection.edu.ru> – Цифровые образовательные ресурсы. Раздел «Информатика и ИКТ», 8-11 классы.
3. <http://fcior.edu.ru> – Федеральный Центр информационно-образовательных ресурсов. Раздел СПО//Информатика и ИКТ.
4. <http://www.ict.edu.ru> – Информационно-коммуникационные технологии в образовании.
5. <http://ikt.rtk-ros.ru> – комплект практических работ.
6. <http://videouroki.net/> - Видеоуроки в сети Интернет. Раздел «Информатика», 10-11 классы.
7. <http://megabook.ru> – Энциклопедия «Кирилл и Мефодий».
8. <http://ru.wikipedia.org/wiki/> - Энциклопедия «Википедия».
9. <http://videouroki.net> – видеоуроки для учителей.

### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Код и наименование формируемых компетенций	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Р1, Тема 1.1, П-о/с Р2 П-о/с Р 3 П-о/с Р 4 П-о/с Р 5 П-о/с	Диагностическая работа Контрольная работа Самооценка и взаимооценка Презентация мини проектов
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Р 1, Тема 1.1, 1.2, 1.3 Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.4, 2.5 Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, П-о/с Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, П-о/с Р 5, Темы 5.1, 5.2, 5.3, П-о/с	Устный и письменный опрос Результаты выполнения учебных заданий Разработка маршрута образовательного путешествия Практические работы Промежуточная аттестация (дифференцированный)

Государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Республики Карелия «Северный колледж»  
(ГАПОУ РК «Северный колледж»)

Утверждаю  
зам. директора  
\_\_\_\_\_ М.Н. Романова  
«18» июня 2024 г.

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **ОУД.05 ИСТОРИЯ**

основной профессиональной образовательной программы  
среднего профессионального образования

по профессии

**43.01.09 Повар, кондитер**

(2024 - 2028 уч.г.)

Принята на заседании  
Педагогического совета  
Протокол №10 от 18.06.2024 г

2024 год

Рассмотрено и одобрено на заседании  
методической комиссии преподавателей  
общеобразовательных учебных дисциплин  
Протокол № 10 от 06.06.2024 г  
Председатель комиссии

Н.Н. Вахрамеева

Согласовано  
Методист

С.С. Кульгова

Разработала  
преподаватель

А.К. Кордюкова

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное общеобразовательное учреждение Республики Карелия «Северный колледж».

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
  
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОУД.06 История»

## 1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОУД.06 История» является обязательной частью общеобразовательного цикла основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

## 1.2 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

### 1.2.1 Цель общеобразовательной дисциплины

### 1.2.3. Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО

**Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК и ПК**

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p>В части трудового воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;</li> <li>- готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;</li> <li>- интерес к различным сферам профессиональной деятельности,</li> </ul> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>а) базовые логические действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;</li> <li>- устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;</li> <li>- определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;</li> <li>- выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;</li> <li>- вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;</li> <li>- развивать креативное мышление при решении жизненных проблем</li> </ul> <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</li> <li>- выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь 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;</li> </ul>

	<p>решения;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;</li> <li>-- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;</li> <li>- уметь интегрировать знания из разных предметных областей;</li> <li>- выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; и способность их использования в познавательной и социальной практике</li> </ul>	
<p>ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>В области ценности научного познания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;</li> <li>- совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;</li> <li>- осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе.</li> </ul> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>в) работа с информацией:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;</li> <li>- создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;</li> <li>- оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;</li> <li>- использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь 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;</li> </ul>

	<p>гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;</p> <p>- владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности</p>	
<p>ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;</p> <p>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;</p> <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>б) совместная деятельность:</p> <p>- понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;</p> <p>- принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников</p> <p>обсуждать результаты совместной работы;</p> <p>- координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;</p> <p>- осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным.</p> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>г) принятие себя и других людей:</p> <p>- принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;</p> <p>- признавать свое право и право других людей на ошибки;</p> <p>- развивать способность понимать мир с позиции другого человека.</p>	<p>- приобретать опыт осуществления проектной деятельности в форме участия в подготовке учебных проектов по новейшей истории, в том числе - на региональном материале (с использованием ресурсов библиотек, музеев и т.д.);</p> <p>- приобретать опыт взаимодействия с людьми другой культуры, национальной и религиозной принадлежности на основе ценностей современного российского общества:</p> <p>гуманизма, демократии, мира и взаимопонимания между народами, людьми разных культур; уважения к историческому наследию народов России;</p>
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p>	<p>В области эстетического воспитания: эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений;</p> <p>способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства;</p> <p>убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества;</p> <p>готовность к самовыражению в</p>	<p>- уметь 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;</p>

	<p>разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности;</p> <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>а) общение:</p> <p>осуществлять коммуникации во всех сферах жизни;</p> <p>распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты;</p> <p>развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств;</p>	
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>- осознание обучающимися российской гражданской идентичности;</p> <p>целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовнонравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национальнокультурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы;</p> <p>В части гражданского воспитания:</p> <p>- осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка;</p> <p>- принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей;</p> <p>- готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам;</p> <p>- готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях;</p> <p>- умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением;</p> <p>- готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности;</p> <p>патриотического воспитания: сформированное российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности</p>	<p>- понимать значимость 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, нэпа, индустриализации и коллективизации в СССР, решающую роль Советского Союза 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);</p> <p>- знать имена героев Первой мировой, Гражданской, Великой Отечественной войн, исторических личностей, внёсших значительный вклад в социально-экономическое, политической и культурное развитие России в XX - начале XXI в.;</p> <p>- уметь 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;</p> <p>- уметь выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы;</p> <p>- уметь устанавливать при 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</p>

	<p>перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России; ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде; идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу; освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные); способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории; овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности</p>	<p>в.;  уметь 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;  - уметь защищать историческую правду, не допускать умаления подвига народа при защите Отечества, готовность давать отпор фальсификациям российской истории; знать ключевые события, основные даты и этапы истории России и мира в XX - начале XXI в.; выдающихся деятелей отечественной и всемирной истории; важнейшие достижения культуры, ценностные ориентиры</p>
--	--	--

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>136</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>136</b>
в том числе:	
практические работы	40
<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	
Промежуточная аттестация в форме экзамена	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов			Формируемые и профессиональные компетенции
			теоретические	практические	Сам. внеаудиторная работа	
1	2		3	4	5	6
<b>Раздел 1. Россия в годы Первой мировой войны и Первая мировая война и послевоенный кризис Великой Российской революции (1914-1922).</b>			<b>14</b>	<b>8</b>		ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06
Тема 1.1. Россия и мир в годы Первой мировой войны	<b>Тема урока/Содержание учебного материала:</b>					
	1-2	Новейшая история как этап развития человечества. Мир в начале XX в. Причины и начало Первой мировой войны.	2			
	3-4	Военные действия на Западном и Восточном фронтах.	2			
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b> Российское государство и общество в годы Первой мировой войны. Итоги Первой мировой войны					
Тема 1.2. Основные этапы и хронология революционных событий 1917 г.	<b>Тема урока/Содержание учебного материала:</b>					
	5-6	Причины Великой российской революции и ее начальный этап.	2			
	7-8	Нарастание кризисных явлений в стране весной - летом 1917 г.	2			
	9-12	<b>Практическая работа №1</b> Причины Великой российской революции. Работа с историческими источниками		4		
<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b> Октябрьское вооруженное восстание. Первые революционные преобразования большевиков						
Тема 1.3. Гражданская война и ее последствия. Культура Советской России в период Гражданской войны.	<b>Тема урока/Содержание учебного материала:</b>					
	13-14	Причины и этапы Гражданской войны в России. Внутренняя политика большевиков.	2			
	15-18	<b>Практическая работа №2</b> Причины и этапы Гражданской войны в России. Общественно-политическая и социокультурная жизнь в РСФСР в годы Гражданской войны. Работа с историческими источниками		4		
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b> Общественно-политическая и социокультурная жизнь в РСФСР в годы Гражданской войны					
	<b>Профессионально-ориентированное содержание</b>					
	19-22	«Жизнь в катастрофе»: культура повседневности и стратегии выживания в годы великих потрясений	4			
<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b> Эмиграция и формирование Русского зарубежья.						
<b>Раздел 2 СССР в 1920-1930-е годы. Межвоенный период (1918-1939).</b>			<b>20</b>	<b>8</b>		
Тема 2.1. СССР в 20-е годы.	<b>Тема урока/Содержание учебного материала:</b>					ОК 01, ОК 02, ОК 04,
	23-24	Социально-экономический и политический кризис в РСФСР в начале 20-х гг.	2			

<b>Новая экономическая политика</b>	25-26	Основные мероприятия нэпа. Национальная политика. Образование СССР.	2			ОК 05, ОК 06
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b> Общественно-политическая жизнь в СССР в 20-е гг.					
<b>Тема 2.2. Советский Союз в конце 1920-х-1930-е гг.</b>	<b>Тема урока/Содержание учебного материала:</b>					
	27-28	Индустриализация в СССР. Причины, цели и источники индустриализации.	2			
	29-32	<b>Практическая работа №3</b> Итоги и цена советской модернизации. Организация дискуссии по методу «метаплана»		4		
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b> Политическая система СССР в 30-е гг. Утверждение «культы личности» Сталина. Органы госбезопасности и их роль в поддержании диктатуры.					
<b>Тема 2.3. Культурное пространство советского общества в 1920-1930-е гг.</b>	<b>Тема урока/Содержание учебного материала:</b>					
	33-34	Социокультурное развитие СССР в период нэпа. Завершение «культурной революции» в СССР в 30-е гг.	2			
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b> Борьба с «буржуазной» наукой и культурой, утверждение принципов «социалистического реализма». Становление и развитие естественных наук в 1930-е гг. Академия наук СССР. Выдающиеся ученые, конструкторы и их достижения. Освоение Арктики.					
<b>Тема 2.4. Внешняя политика СССР в 1920-1930-е годы. СССР накануне Великой Отечественной войны</b>	<b>Тема урока/Содержание учебного материала:</b>					
	35-36	Внешняя политика СССР в 1920-е гг. Внешняя политика СССР в 1930-е годы и ее результативность..	2			
	37-38	СССР накануне Великой Отечественной войны	2			
	39-42	<b>Практическая работа №4</b> Внешняя политика СССР и ее результативность. Работа с историческими источниками и исторической картой		4		
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b> Зимняя война» с Финляндией и ее последствия. Изменение государственных границ СССР. Включение в состав СССР Латвии, Литвы, Эстонии, Бессарабии, Северной Буковины, Западной Украины и Западной Белоруссии.					
<b>Тема 2.5. Революционные события 1918 - начала 1920-х гг. Версальско-Вашингтонская система. Мир в 1920-е - 1930-е гг. Нарастание агрессии в мире в 1930-х гг.</b>	<b>Тема урока/Содержание учебного материала:</b>					
	43-44	Революционная волна после Первой мировой войны.	2			
	45-46	Парижская мирная конференция. Лига Наций. Страны Европы и Северной Америки в 1920-х гг.	2			
	47-48	Мировой экономический кризис 1929-1933 гг. и его последствия. Нарастание международной напряженности в 30-е гг.	2			
	<b>Профессионально-ориентированное содержание</b>					
	49-50	«По плану ГОЭЛРО»: становление советской энергетики. Работники электростанций в годы великих свершений	2			
<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b> Агрессивная политика нацистской Германии и Италии. Создание оси Берлин-Рим-Токио. СССР и система коллективной безопасности в Европе.						

<b>Раздел 3. Вторая мировая война: причины, состав участников, основные этапы и события, итоги, Великая Отечественная война. 1941-1945 годы.</b>		<b>28</b>	<b>8</b>	
<b>Тема 3.1. Начало Второй мировой войны. Начальный период Великой Отечественной войны (июнь 1941 - осень 1942).</b>	<b>Тема урока/Содержание учебного материала:</b>			
	51-52	Причины и начало Второй мировой войны. Причины и начальный период Великой Отечественной войны.	2	
	53-54	Перестройка внутренней жизни страны в условиях войны.	2	
	55-56	Формирование Антигитлеровской коалиции. Нацистский оккупационный режим. Движение партизан и подпольщиков.	2	
	57-60	<b>Практическая работа №5</b> Причины и начало Второй мировой войны. Причины и начальный период Великой Отечественной войны. Работа с исторической картой и историческими источниками		4
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b> Начало массового сопротивления врагу. Развертывание партизанского движения. Подпольщики и их борьба с врагом.			
<b>Тема 3.2. Коренной перелом в ходе войны (осень 1942 -1943 г.).</b>	<b>Тема урока/Содержание учебного материала:</b>			
	61-62	Сталинградская битва.	2	
	63-64	Прорыв блокады Ленинграда.	2	
	65-66	Битва на Курской дуге. Битва за Днепр.	2	
	67-68	Внешняя политика СССР в условиях коренного перелома в войне.	2	
	69-72	<b>Практическая работа №6</b> Работа с исторической картой		4
<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b> Итоги и значение победы Красной армии под Сталинградом. Итоги и значение Курской битвы. Итоги наступления Красной армии летом-осенью 1943 г.				
<b>Тема 3.3. Человек и культура в годы Великой Отечественной войны.</b>	<b>Тема урока/Содержание учебного материала:</b>			
	73-74	Советская страна: единство фронта и тыла. «Всё для фронта, всё для победы!». Культурное пространство в годы войны.	2	
<b>Тема 3.4. Победа СССР в Великой Отечественной войне. Завершение Второй мировой войны.</b>	<b>Тема урока/Содержание учебного материала:</b>			
	75-76	Завершающий период Великой Отечественной войны.	2	
	77-78	Антигитлеровская коалиция на завершающем этапе войны.	2	
	79-80	Итоги Великой Отечественной войны 1941 - 1945 гг.	2	
	81-82	Разгром милитаристской Японии. Завершение Второй мировой войны.	2	
	<b>Профессионально-ориентированное содержание</b>			
	83-86	Медицина в годы Великой Отечественной войны. Подвиг медицинских работников на фронте и в тылу	4	
<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b> Общие итоги Великой Отечественной и Второй мировой войны. Решающий вклад СССР в победу антигитлеровской коалиции. Людские и материальные потери.				
<b>Раздел 4. СССР в 1945-1991 годы. Послевоенный мир.</b>		<b>20</b>	<b>8</b>	

OK 01, OK 02, OK 04, OK 05, OK 06

Тема 4.1. СССР в 1945-1953 гг.	<b>Тема урока/Содержание учебного материала:</b>				
	87-88	СССР в первые послевоенные годы. Внешняя политика СССР в первые послевоенные годы	2		
Тема 4.2. СССР в середине 1950-х - первой половине 1960-х гг.	<b>Тема урока/Содержание учебного материала:</b>				
	89-90	Общественно-политическое развитие СССР в условиях «оттепели». Экономическое развитие СССР в середине 50-х - первой половине 60-х гг.	2		
	91-92	Социальные преобразования. Культурное пространство и повседневная жизнь. Внешняя политика СССР в середине 50-х - первой половине 60-х гг. Отставка Н.С. Хрущева.	2		
	93-96	<b>Практическая работа №7</b> Общественно-политическое развитие СССР в условиях «оттепели». Научно-техническая революция в СССР. Дискуссия по методу «метаплана»		4	
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b> Научно-техническая революция в СССР. Перемены в научно-технической политике. Военный и гражданский секторы экономики. Начало освоения космоса. Запуск первого спутника Земли. Исторические полёты Ю.А. Гагарина и первой в мире женщины-космонавта В.В. Терешковой.				
Тема 4.3. <b>Советское общество в середине 1960-х - начале 1980-х гг.</b>	<b>Тема урока/Содержание учебного материала:</b>				
	97-98	Реформы 1965 г. и их результаты. Общественно-политическая жизнь в СССР в середине 60-х - начале 80-х гг.	2		
	99-100	Культурное пространство и повседневная жизнь. Кризисные явления в СССР в 70-е - начале 80-х гг.	2		
	101-102	Внешняя политика СССР в середине 60-х - начале 80-х гг.	2		
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b> Холодная война и мировые конфликты				
Тема 4.4. Политика «перестройки». Распад СССР (1985-1991 гг.)	<b>Тема урока/Содержание учебного материала:</b>				
	103-104	«Перестройка» в социально-экономической сфере СССР. Распад СССР. Внешняя политика СССР в 1985-1991 гг.	2		
	105-106	Кризис политики «перестройки». Общественно-политическая жизнь в СССР в годы «перестройки».	2		
	107-110	<b>Практическая работа №8</b> Общественно-политическая жизнь в СССР в годы «перестройки». Внешняя политика СССР в 1985-1991 гг. Дебаты «за» и «против»		4	
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b> Победа Б.Н. Ельцина и его сторонников. Оформление юридического распада СССР. Беловежские и Алма-Атинские соглашения, создание Содружества Независимых Государств (СНГ).				
Тема 4.5. Мир и международные отношения в годы холодной войны (вторая половина 1940-х - первая половина 1990-х гг.)	<b>Тема урока/Содержание учебного материала:</b>				
	111-112	Начало «холодной войны». «Разрядка» международной напряженности Экономическое и политическое развитие стран Запада во второй половине XX в.	2		
	<b>Профессионально-ориентированное содержание</b>				
	113-114	Успехи и проблемы атомной энергетики в СССР. Советские атомщики на службе Родине.	2		

XX века).	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b> Начало европейской интеграции (ЕЭС). Научнотехническая революция.				
Раздел 5. Российская Федерация в 1992-2020 гг. Современный мир в условиях глобализации			<b>14</b>	<b>8</b>	
Тема 5.1. Становление новой России (1992-1999 гг.).	<b>Тема урока/Содержание учебного материала:</b>				
	115-116	Начало радикальных экономических преобразований. Становление новой государственности в РФ. Межнациональные и межконфессиональные отношения в 1990-е гг.	2		
	117-118	Корректировка курса реформ и попытки стабилизации экономики. Повседневная жизнь россиян в условиях реформ. Политическая система РФ в 90-е гг. Внешняя политика России в 90-е гг.	2		
	119-122	<b>Практическая работа №9</b> Становление новой государственности в РФ. Внешняя политика России в 90-е гг. Повседневная жизнь россиян в условиях реформ. Занятие с использованием музейнопедагогических технологий		4	
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b> Президентские выборы 1996 г. Обострение ситуации на Северном Кавказе. Отставка Б.Н. Ельцина с поста Президента РФ (1999 г.).				
Тема 5.2 Россия в XXI веке: вызовы времени и задачи модернизации.	<b>Тема урока/Содержание учебного материала:</b>				
	123-124	Развитие политической системы России в начале XXI в. Экономическое развитие России в 2000-е годы. Российское общество в начале XXI в.	2		
	125-126	Мир и процессы глобализации в новых условиях. Внешняя политика РФ в конце XX - начале XXI в. Развитие культуры, науки и образования в современной России.	2		
	127-130	<b>Практическая работа №10</b> Развитие политической системы России в начале XXI в. Мир и процессы глобализации в новых условиях.		4	
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b> Наука России в конце XX - начале XXI в. Образование и наука. Достижения российских учёных				
Тема 5.3. Современный мир. Глобальные проблемы человечества.	<b>Тема урока/Содержание учебного материала:</b>				
	131-132	От биполярного к многополюсному миру. Глобальные проблемы человечества.	2		
	<b>Профессионально-ориентированное содержание</b>				
	133-136	Международное сотрудничество и противостояние в спорте. Достижения российских спортсменов	4		
	<b>Промежуточная аттестация в форме экзамена</b>				
<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b> Борьба с бедностью. Пандемия коронавируса и потребности качественного развития медицинской науки и техники.					
			<b>Всего:</b>	<b>96</b>	<b>40</b>
			<b>Итого:</b>	<b>136</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Кабинет «Истории» оснащен оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором).

В состав учебно-методического и материально-технического обеспечения программы общеобразовательной учебной дисциплины «История» входят:

- многофункциональный комплекс преподавателя;
- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов, портретов выдающихся ученых, поэтов, писателей и др.);
- информационно-коммуникативные средства;
- библиотечный фонд.

#### 3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Основные источники:

1. Артемов В.В., Лубченков Ю.Н. История: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. — М.,2020.
2. Артемов В.В., Лубченков Ю.Н. История для профессий и специальностей технического, естественно-научного, социально-экономического профилей: 2 ч: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. — М.,2020.
3. Артемов В.В., Лубченков Ю.Н. История для профессий и специальностей технического, естественно-научного, социально-экономического профилей. Дидактические материалы: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. — М.,2020.
4. Гаджиев К.С, Закаурцева Т.А., Родригес А.М., Пономарев М.В. Новейшая история стран Европы и Америки. XX век: в 3 ч. Ч. 2. 1945 — 2000. — М.,2020.
5. Горелов А.А. История мировой культуры. — М.,2020.
6. Загладин Н.В., Петров Ю.А. История (базовый уровень). 11 класс. — М.,2020.
7. Санин Г.А. Крым. Страницы истории. — М.,2020.
8. Сахаров А.Н., Загладин Н.В. История (базовый уровень). 10 класс. — М.,2020.

Дополнительные источники:

1. Федеральный закон Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
2. Приказ Министерства образования и науки РФ от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования».
3. Приказ Министерства образования и науки РФ от 29.12.2014 № 1645 «О внесении изменений в Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 № 413 “Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования”».
4. Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2019 № 06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования».
5. Вяземский Е.Е., Стрелова О.Ю. Уроки истории: думаем, спорим, размышляем. — М., 2012.
6. Вяземский Е.Е., Стрелова О.Ю. Педагогические подходы к реализации концепции единого учебника истории. — М.,2020.
7. Шевченко Н.И. История для профессий и специальностей технического, естественнонаучного, социально-экономического профилей. Методические рекомендации. — М., 2013.
8. История России. 1900—1946 гг.: кн. для учителя / под ред. А.В.Филиппова, А.А.Данилова. — М., 2020.
9. Концепция нового учебно-методического комплекса по отечественной истории // Вестник образования. —2020. — № 13. — С. 10 —124.

**Интернет-ресурсы:**

[www.gumer.info](http://www.gumer.info) (Библиотека Гумер).

[www.hist.msu.ru/ER/Etext/PICT/feudal.htm](http://www.hist.msu.ru/ER/Etext/PICT/feudal.htm) (Библиотека Исторического факультета МГУ).

[www.plekhanovfound.ru/library](http://www.plekhanovfound.ru/library) (Библиотека социал-демократа).

[www.bibliotekar.ru](http://www.bibliotekar.ru) (Библиотекарь. Ру: электронная библиотека нехудожественной литературы по русской и мировой истории, искусству, культуре, прикладным наукам).

<https://ru.wikipedia.org> (Википедия: свободная энциклопедия).

<https://ru.wikisource.org> (Викитека: свободная библиотека).

[www.wco.ru/icons](http://www.wco.ru/icons) (Виртуальный каталог икон).

[www.militera.lib.ru](http://www.militera.lib.ru) (Военная литература: собрание текстов).

[www.world-war2.chat.ru](http://www.world-war2.chat.ru) (Вторая Мировая война в русском Интернете).

[www.kulichki.com/~gumilev/HE1](http://www.kulichki.com/~gumilev/HE1) (Древний Восток).

[www.old-rus-maps.ru](http://www.old-rus-maps.ru) (Европейские гравированные географические чертежи и карты России, изданные в XVI—XVIII столетиях).

[www.biograf-book.narod.ru](http://www.biograf-book.narod.ru) (Избранные биографии: биографическая литература СССР).

[www.magister.msk.ru/library/library.htm](http://www.magister.msk.ru/library/library.htm) (Интернет-издательство «Библиотека»: электронные издания произведений и биографических и критических материалов).

[www.intellect-video.com/russian-history](http://www.intellect-video.com/russian-history) (История России и СССР: онлайн-видео).

[www.historicus.ru](http://www.historicus.ru) (Историк: общественно-политический журнал).

[www.history.tom.ru](http://www.history.tom.ru) (История России от князей до Президента).

[www.statehistory.ru](http://www.statehistory.ru) (История государства).

[www.kulichki.com/grandwar](http://www.kulichki.com/grandwar) («Как наши деды воевали»: рассказы о военных конфликтах Российской империи).

[www.raremaps.ru](http://www.raremaps.ru) (Коллекция старинных карт Российской империи).

[www.old-maps.narod.ru](http://www.old-maps.narod.ru) (Коллекция старинных карт территорий и городов России).

[www.mifologia.chat.ru](http://www.mifologia.chat.ru) (Мифология народов мира).

[www.krugosvet.ru](http://www.krugosvet.ru) (Онлайн-энциклопедия «Кругосвет»).

[www.liber.rsu.ru](http://www.liber.rsu.ru) (Информационный комплекс РГГУ «Научная библиотека»).

[www.august-1914.ru](http://www.august-1914.ru) (Первая мировая война: интернет-проект).

[www.9may.ru](http://www.9may.ru) (Проект-акция: «Наша Победа. День за днем»).

[www.temples.ru](http://www.temples.ru) (Проект «Храмы России»).

[www.radzivil.chat.ru](http://www.radzivil.chat.ru) (Радзивилловская летопись с иллюстрациями).

[www.borodulincollection.com/index.html](http://www.borodulincollection.com/index.html) (Раритеты фотохроники СССР: 1917—1991 гг. — коллекция Льва Бородулина).

[www.rusrevolution.info](http://www.rusrevolution.info) (Революция и Гражданская война: интернет-проект).

[www.rodina.rg.ru](http://www.rodina.rg.ru) (Родина: российский исторический иллюстрированный журнал).

[www.all-photo.ru/empire/index.ru.html](http://www.all-photo.ru/empire/index.ru.html) (Российская империя в фотографиях).

[www.fershal.narod.ru](http://www.fershal.narod.ru) (Российский мемуарий).

[www.avorhist.ru](http://www.avorhist.ru) (Русь Древняя и удельная).

[www.memoirs.ru](http://www.memoirs.ru) (Русские мемуары: Россия в дневниках и воспоминаниях).

[www.scepsis.ru/library/history/page1](http://www.scepsis.ru/library/history/page1) (Скепсис: научно-просветительский журнал).

[www.arhivtime.ru](http://www.arhivtime.ru) (Следы времени: интернет-архив старинных фотографий, открыток, документов).

[www.sovmusic.ru](http://www.sovmusic.ru) (Советская музыка).

[www.infoliolib.info](http://www.infoliolib.info) (Университетская электронная библиотека Infolio).

[www.hist.msu.ru/ER/Etext/index.html](http://www.hist.msu.ru/ER/Etext/index.html) (электронная библиотека Исторического факультета МГУ им. М.В.Ломоносова).

[www.library.spbu.ru](http://www.library.spbu.ru) (Научная библиотека им. М.Горького СПбГУ).

[www.ec-dejavu.ru](http://www.ec-dejavu.ru) (Энциклопедия культур Deja Vu).

## 6. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Код и наименование формируемых компетенций	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Р1, Тема 1.1, П-о/с Р2 П-о/с Р 3 П-о/с Р 4 П-о/с Р 5 П-о/с	
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Р 1, Тема 1.1, 1.2, 1.3 Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.4, 2.5 Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, П-о/с Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, П-о/с Р 5, Темы 5.1, 5.2, 5.3, П-о/с	Диагностическая работа Контрольная работа Самооценка и взаимооценка Презентация мини проектов Устный и письменный опрос Результаты выполнения учебных заданий
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Р 1, Тема 1.2, 1.3, П-о/с Р 2, Темы 2.1, П-о/с Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.4, П-о/с Р 4, Темы 4.4 Р 5, Темы 5.1, 5.2	Разработка маршрута образовательного путешествия Практические работы Промежуточная аттестация (экзамен)
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Р1,Тема 1.1,1.2, П-о/с Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5 Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, П-о/с Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.4, 4.5 Р 5, Темы 5.1, 5.2, 5.3	
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Р1,Тема 1.1,1.2,П-о/с Р 2, Темы 2.3, 2.4, 2.5 Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.4 Р 4, Темы 4.3, 4.4, 4.5, П-о/с Р 5, Темы 5.1, 5.2, 5.3, П-о/с	

Государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Республики Карелия «Северный колледж»  
(ГАПОУ РК «Северный колледж»)

Утверждаю  
зам. директора  
\_\_\_\_\_ М.Н. Романова  
«18» июня 2024 г.

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **ОУД.07 ОБЩЕСТВОЗНАНИЕ**

основной профессиональной образовательной программы  
среднего профессионального образования

по профессии

**43.01.09 Повар, кондитер**

(2024 - 2028 уч.г.)

Принята на заседании  
Педагогического совета  
Протокол №10 от 18.06.2024 г

2024 год

Рассмотрено и одобрено на заседании  
методической комиссии преподавателей  
общеобразовательных учебных дисциплин  
Протокол № 10 от 06.06.2024 г  
Председатель комиссии

Н.Н. Вахрамеева

Согласовано  
Методист

С.С. Кульгова

Разработала  
преподаватель

В.Н. Праслов

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное общеобразовательное учреждение Республики Карелия «Северный колледж».

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ .
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
  
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОУД.07 Обществознание»

## 1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОУД.07 Обществознание» является обязательной частью общеобразовательного цикла основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

## 1.2 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

### 1.2.1 Цель общеобразовательной дисциплины

Основной целью изучения обществознания в организациях среднего профессионального образования является освоение обучающимися знаний о российском обществе и особенностях его развития в современных условиях, различных аспектах взаимодействия людей друг с другом и с основными социальными институтами, содействие формированию способности к рефлексии, оценке своих возможностей в повседневной и профессиональной деятельности.

Ключевыми задачами изучения обществознания с учётом преемственности с основной школой являются:

- воспитание общероссийской идентичности, гражданской ответственности, основанной на идеях патриотизма, гордости за достижения страны в различных областях жизни; приверженности демократическим ценностям, закреплённым в Конституции Российской Федерации;

- освоение системы знаний об обществе и человеке, формирование целостной картины общества;

- овладение умениями получать, анализировать, интерпретировать и систематизировать социальную информацию из различных источников, преобразовывать ее и использовать для самостоятельного решения учебно-познавательных, исследовательских и жизненных задач;

- совершенствование опыта применения полученных знаний и умений при анализе и оценке жизненных ситуаций, социальных фактов, поведения людей и собственных поступков в различных областях общественной жизни с учётом профессиональной направленности организации среднего профессионального образования;

- становление духовно-нравственных позиций и приоритетов личности в период ранней юности, выработка интереса к освоению социальных и гуманитарных дисциплин, развитие мотивации к предстоящему самоопределению.

Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК и ПК

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p>В части трудового воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;</li> <li>- готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;</li> <li>- интерес к различным сферам профессиональной деятельности, Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</li> </ul> <p>а) базовые логические действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;</li> <li>- устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;</li> </ul>	<p>сформировать знания об (о):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии основных сфер и институтов; основах социальной динамики; глобальных проблемах и вызовах современности; перспективах развития современного общества, в том числе тенденций развития Российской Федерации;</li> <li>- 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;</li> <li>- экономике как науке и хозяйстве, роли государства в экономике, в том числе государственной политики поддержки конкуренции и импортозамещения, особенностях рыночных отношений в современной экономике;</li> <li>- системе права и законодательства Российской Федерации;</li> <li>- владение базовым понятийным аппаратом</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;</li> <li>- выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;</li> <li>- вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;</li> <li>- развивать креативное мышление при решении жизненных проблем</li> </ul> <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</li> <li>- выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;</li> <li>- анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;</li> <li>-- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;</li> <li>- уметь интегрировать знания из разных предметных областей;</li> <li>- выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; и способность их использования в познавательной и социальной практике</li> </ul>	<p>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;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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</li> </ul>
<p>ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>В области ценности научного познания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;</li> <li>- совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;</li> <li>- осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе.</li> </ul> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>в) работа с информацией:</p>	<p>сформировать знания об (о):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- особенностях процесса цифровизации и влиянии массовых коммуникаций на все сферы жизни общества; 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;</li> <li>- сформированность навыков оценивания социальной информации, в том числе</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;</li> <li>- создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;</li> <li>- оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;</li> <li>- 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;</li> <li>- владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности</li> </ul>	<p>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; умение определять связи социальных объектов и явлений с помощью различных знаковых систем; сформированность представлений о методах изучения социальных явлений и процессов, включая универсальные методы науки, а также специальные методы социального познания, в том числе социологические опросы, биографический метод, социальное прогнозирование</p>
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>	<p>В области духовно-нравственного воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-- сформированное нравственного сознания, этического поведения;</li> <li>- способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;</li> <li>- осознание личного вклада в построение устойчивого будущего;</li> <li>- 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;</li> </ul> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>а) самоорганизация:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;</li> <li>- самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;</li> </ul>	<p>сформировать знания об (о):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- особенностях социализации личности в современных условиях, сознании, познании и самосознании человека; особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сферах;</li> <li>- 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;</li> <li>- владеть умениями проводить с опорой на полученные знания учебно-исследовательскую и проектную деятельность, представлять ее результаты в виде завершенных проектов, презентаций, творческих работ социальной и междисциплинарной направленности;</li> <li>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;</li> <li>- готовность применять знания о финансах и бюджетном регулировании при пользовании финансовыми услугами и инструментами; использовать финансовую информацию</li> </ul>

	<p>- давать оценку новым ситуациям; способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень;</p> <p>б) самоконтроль: использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения;</p> <p>- уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность: внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей;</p> <p>эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию;</p> <p>социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты</p>	<p>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</p>
<p>ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;</p> <p>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;</p> <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>б) совместная деятельность:</p> <p>- понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;</p> <p>- принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы;</p> <p>- координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;</p> <p>- осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным.</p> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p>	<p>- использовать обществоведческие знания для взаимодействия с представителями других национальностей и культур в целях успешного выполнения типичных социальных ролей, реализации прав и осознанного выполнения обязанностей гражданина Российской Федерации, в том числе правомерного налогового поведения; ориентации в актуальных общественных событиях, определения личной гражданской позиции; осознание значимости здорового образа жизни; роли непрерывного образования; использовать средства информационнокоммуникационных технологий в решении различных задач</p>

	<p>г) принятие себя и других людей:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;</li> <li>- признавать свое право и право других людей на ошибки;</li> <li>- развивать способность понимать мир с позиции другого человека.</li> </ul>	
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p>	<p>В области эстетического воспитания: эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений; способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества; готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности;</p> <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями: а) общение: осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств;</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть умениями проводить с опорой на полученные знания учебно-исследовательскую и проектную деятельность, представлять ее результаты в виде завершенных проектов, презентаций, творческих работ социальной и междисциплинарной направленности; готовить устные выступления и письменные работы (развернутые ответы, сочинения) по социальной проблематике, составлять сложный и тезисный план развернутых ответов, анализировать неадаптированные тексты на социальную тематику;</li> <li>- владеть умениями формулировать на основе приобретенных социально-гуманитарных знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам с точки зрения социальных ценностей и использовать ключевые понятия, теоретические положения социальных наук для объяснения явлений социальной действительности; конкретизировать теоретические положения фактами социальной действительности, модельными ситуациями, примерами из личного социального опыта и фактами социальной действительности, в том числе по соблюдению правил здорового образа жизни; умение создавать типологии социальных процессов и явлений на основе предложенных критериев</li> </ul>
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- осознание обучающимися российской гражданской идентичности;</li> <li>целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы;</li> </ul> <p>В части гражданского воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка;</li> <li>- принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических</li> </ul>	<p>1) сформировать знания об (о):</p> <p>обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии основных сфер и институтов;</p> <p>основах социальной динамики;</p> <p>особенностях процесса цифровизации и влиянии массовых коммуникаций на все сферы жизни общества;</p> <p>глобальных проблемах и вызовах современности; перспективах развития современного общества, в том числе тенденций развития Российской Федерации;</p> <p>человеке как субъекте общественных отношений и сознательной деятельности;</p> <p>особенностях социализации личности в современных условиях, сознании, познании и самосознании человека;</p> <p>особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сферах;</p> <p>значении духовной культуры общества и разнообразии ее видов и форм; экономике как</p>

	<p>ценностей;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам;</li> <li>- готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях;</li> <li>- умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением;</li> <li>- готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности; патриотического воспитания: сформированное российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России; ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде; идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу; освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные); способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории; овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности</li> </ul>	<p>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;</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>2) уметь характеризовать российские духовнонравственные 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;</li> <li>3) владеть 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;</li> <li>4) владеть 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;</li> <li>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</li> </ol>
--	---	---

		<p>методы социального познания, в том числе социологические опросы, биографический метод, социальное прогнозирование;</p> <p>6) владеть 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;</p> <p>7) владеть умениями проводить с опорой на полученные знания учебно-исследовательскую и проектную деятельность, представлять ее результаты в виде завершенных проектов, презентаций, творческих работ социальной и междисциплинарной направленности; готовить устные выступления и письменные работы (развернутые ответы, сочинения) по социальной проблематике, составлять сложный и тезисный план развернутых ответов, анализировать неадаптированные тексты на социальную тематику;</p> <p>8) использовать обществоведческие знания для взаимодействия с представителями других национальностей и культур в целях успешного выполнения типичных социальных ролей, реализации прав и осознанного выполнения обязанностей гражданина Российской Федерации, в том числе правомерного налогового поведения; ориентации в актуальных общественных событиях, определения личной гражданской позиции; осознание значимости здорового образа жизни; роли непрерывного образования; использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении различных задач;</p> <p>9) владеть умениями формулировать на основе приобретенных социально-гуманитарных знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам с точки зрения социальных ценностей и использовать ключевые понятия, теоретические положения социальных наук для объяснения явлений социальной действительности;</p>
--	--	---

		<p>конкретизировать теоретические положения фактами социальной действительности, модельными ситуациями, примерами из личностно-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;</p> <p>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;</p> <p>11) сформировать навыки 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;</p> <p>12) владеть 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</p>
--	--	---

<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>В области экологического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем;</li> <li>- планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества;</li> <li>- активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде;</li> <li>- умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их;</li> <li>- расширение опыта деятельности экологической направленности;</li> <li>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- владеть 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</li> </ul>
<p>ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- наличие мотивации к обучению и личностному развитию;</li> </ul> <p>В области ценности научного познания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;</li> <li>- совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;</li> <li>- осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе;</li> <li>- Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</li> <li>б) базовые исследовательские действия: <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</li> <li>- способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;</li> <li>- овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть 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;</li> </ul>

	<p>ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов; формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами; -осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду</p>	
--	---	--

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>72</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>72</b>
в том числе:	
практические работы	24
<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов			Формируемые и профессиональные компетенции
			теоретические	практические	Сам. внеаудиторная работа	
1	2		3	4	5	6
<b>Раздел 1. Человек в обществе</b>			<b>7</b>	<b>4</b>		ОК 01 – ОК 07, ОК 08
Тема 1.1. Общество и общественные отношения. Развитие общества	<b>Тема урока/Содержание учебного материала:</b>					
	1-2	Общество как система. Общественные отношения. Связи между подсистемами и элементами общества. Общественные потребности и социальные институты. Признаки и функции социальных институтов	2			
	3-4	Практическая работа № 1 Многообразие путей и форм общественного развития. Эволюция, социальная революция. Реформа. Российское общество и человек перед лицом угроз и вызовов XXI в.		2		
	<b>Профессионально ориентированное содержание</b>					
	5	Социальные и гуманитарные аспекты глобальных проблем. Воздействие глобальных проблем на профессиональную деятельность по профессии «Повар, кондитер» Направления цифровизации в профессиональной деятельности по профессии «Повар, кондитер»	1			
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b> Роль массовой коммуникации в современном обществе					
Тема 1.2. Биосоциальная природа человека и его деятельность	<b>Тема урока/Содержание учебного материала:</b>					
	6	Человек как результат биологической и социокультурной эволюции. Влияние социокультурных факторов на формирование личности. Личность в современном обществе.	1			
	7-8	Практическая работа №2 <b>Мировоззрение, его структура и типы мировоззрения</b>		2		
	<b>Профессионально-ориентированное содержание</b>					
	9	Выбор профессии. Профессиональное самоопределение. Учет особенностей характера в профессиональной деятельности по профессии «Повар, кондитер» Межличностное общение и взаимодействие в профессиональном сообществе, его особенности в сфере по профессии «Повар, кондитер»	1			
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b> Мотивация деятельности. Потребности и интересы. Многообразие видов деятельности. Свобода и необходимость в деятельности человека					
Тема 1.3. <b>Познавательная деятельность человека. Научное познание</b>	<b>Тема урока/Содержание учебного материала:</b>					
	10	Познание мира. Чувственное и рациональное познание. Мышление, его формы и методы. Знание как результат познавательной деятельности, его виды.	1			
	<b>Профессионально-ориентированное содержание</b>					



	20	Особенности разделения труда и специализации в сфере «Сервис и туризм»		1	
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b> Экономический рост и пути его достижения. Факторы долгосрочного экономического роста.				
<b>Тема 3.2.</b> <i>Рыночные отношения в экономике. Финансовые институты</i>	<b>Тема урока/Содержание учебного материала:</b>				
	21	Функционирование рынков. Рынки труда, капитала, земли, информации. Государственное регулирование рынков. Конкуренция и монополия.	1		
	22	Практическая работа №4 Рыночный спрос. Закон спроса. Эластичность спроса. Рыночное предложение. Закон предложения. Эластичность предложения.		1	
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b> Цифровые финансовые услуги. Финансовые технологии и финансовая безопасность. Денежные агрегаты				
<b>Тема 3.3.</b> <i>Рынок труда и безработица. Рациональное поведение потребителя</i>	<b>Тема урока/Содержание учебного материала:</b>				
	23	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	1		
	<b>Профессионально- ориентированное содержание</b>				
	24	<b>Практическая работа №5</b> Спрос на труд и его факторы в сфере «Сервис и туризм»		1	
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b> Стратегия поведения при поиске работы. Возможности профессиональной переподготовки по профессии «Повар, кондитер»				
<b>Тема 3.4.</b> <i>Предприятие в экономике</i>	<b>Тема урока/Содержание учебного материала:</b>				
	25	Предприятие в экономике. Цели предприятия. Факторы производства. Альтернативная стоимость, способы и источники финансирования предприятий	1		
	<b>Профессионально-ориентированное содержание</b>				
	26	Предпринимательская деятельность в сфере «Сервис и туризм» Основы менеджмента и маркетинга в сфере «Сервис и туризм»	1		
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b> Общие итоги Великой Государственной политики импортозамещения в Российской Федерации				
<b>Тема 3.5.</b> <i>Экономика и государство</i>	<b>Тема урока/Содержание учебного материала:</b>				
	27	Экономика и государство. Экономические функции государства. Общественные блага. Внешние эффекты. Государственный бюджет.	1		
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b> Цифровизация экономики в Российской Федерации				
<b>Тема 3.6.</b> <i>Основные тенденции развития экономики России и международная экономика</i>	<b>Тема урока/Содержание учебного материала:</b>				
	28	Международная экономика. Международное разделение труда. Экспорт и импорт товаров и услуг. Выгоды и убытки от участия в международной торговле. Государственное регулирование внешней торговли	1		
	<b>Профессионально-ориентированное содержание</b>				
	29	Региональная экономика и её особенности в сфере «Сервис и туризм»	1		

		направления развития региональной экономики в Республике Карелия			
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b> Собственное производство как средство устойчивого развития государства				
<b>Раздел 4. Социальная сфера</b>			<b>7</b>	<b>4</b>	
<b>Тема 4.1.</b> <i>Социальная структура общества. Положение личности в обществе</i>	<b>Тема урока/Содержание учебного материала:</b>				
	30	Социальные общности, группы, их типы. Социальная стратификация, ее критерии. Социальное неравенство. Социальная структура российского общества.	1		
	<b>Профессионально-ориентированное содержание</b>				
	31-32	Престиж профессиональной деятельности. Социальные роли человека в трудовом коллективе. Возможности профессионального роста	2		
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b> Социальная мобильность, ее формы и каналы в современном российском обществе				
<b>Тема 4.2.</b> <i>Семья в современном мире</i>	<b>Тема урока/Содержание учебного материала:</b>				
	33-34	<b>Практическая работа №5</b> Семья и брак. Функции и типы семьи. Семья как важнейший социальный институт. Тенденции развития семьи в современном мире.		2	
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b> Меры социальной поддержки семьи в Российской Федерации. Помощь государства многодетным семьям				
<b>Тема 4.3.</b> <i>Этнические общности и нации</i>	<b>Тема урока/Содержание учебного материала:</b>				
	35-36	Миграционные процессы в современном мире. Этнические общности. Нации и межнациональные отношения. Этносоциальные конфликты, способы их предотвращения и пути разрешения.	2		
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b> Конституционные принципы национальной политики в Российской Федерации				
<b>Тема 4.4.</b> <i>Социальные нормы и социальный контроль. Социальный конфликт и способы его разрешения</i>	<b>Тема урока/Содержание учебного материала:</b>				
	37-38	<b>Практическая работа №6</b> Социальные нормы и отклоняющееся (девиантное) поведение. Формы социальных девиаций. Конформизм. Социальный контроль и самоконтроль.		2	
	<b>Профессионально-ориентированное содержание</b>				
	39-40	Конфликты в трудовых коллективах и пути их преодоления. Стратегии поведения в конфликтной ситуации	2		
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b> Способы разрешения социальных конфликтов.				
<b>Раздел 5. Политическая сфера</b>			<b>6</b>	<b>4</b>	
<b>Тема 5.1. Политика и власть. Политическая система</b>	<b>Тема урока/Содержание учебного материала:</b>				
	41-42	Политическая власть и субъекты политики в современном обществе. Политические институты. Политическая деятельность.	2		
	43-44	<b>Практическая работа №7</b> Федеративное устройство Российской Федерации. Субъекты государственной власти в Российской Федерации. Государственное		2	

		управление в Российской Федерации.			
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b> Государственная политика Российской Федерации по противодействию экстремизму				
<b>Тема 5.2</b> <i>Политическая культура общества и личности.</i> <i>Политический процесс и его участники</i>	<b>Тема урока/Содержание учебного материала:</b>				
	45-46	Политическая культура общества и личности. Политическое поведение. Политическое участие. Причины абсентеизма.	2		
	47-48	<b>Практическая работа №8</b> Роль средств массовой информации в политической жизни общества. Интернет в современной политической коммуникации		2	
	<b>Профессионально-ориентированное содержание</b>				
	49-50	Роль профсоюзов в формировании основ гражданского общества. Профсоюзная деятельность в области защиты прав работника	2		
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b> Избирательная кампания. Избирательная система в Российской Федерации Политическая элита и политическое лидерство.				
Раздел 6. Правовое регулирование общественных отношений в Российской Федерации			<b>14</b>	<b>8</b>	
<b>Тема 6.1.</b> <i>Право в системе социальных норм</i>	<b>Тема урока/Содержание учебного материала:</b>				
	51-52	Право в системе социальных норм. Источники права. Нормативные правовые акты, их виды. Законы и законодательный процесс в Российской Федерации.	2		
	<b>Профессионально-ориентированное содержание</b>				
	53-54	Соблюдение правовых норм в профессиональной деятельности	2		
<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b> Функции правоохранительных органов Российской Федерации					
<b>Тема 6.2.</b> <i>Основы конституционного права Российской Федерации</i>	<b>Тема урока/Содержание учебного материала:</b>				
	55-56	<b>Практическая работа №9</b> Конституция Российской Федерации. Основы конституционного строя Российской Федерации. Гражданство Российской Федерации.		2	
	<b>Профессионально-ориентированное содержание</b>				
	57-58	Профессиональные обязанности гражданина Российской Федерации в организации мероприятий ГО и защиты от ЧС в условиях мирного и военного времени	2		
<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b> Международная защита прав человека в условиях мирного и военного времени					
<b>Тема 6.3.</b> <i>Правовое регулирование гражданских, семейных, трудовых, образовательных правоотношений</i>	<b>Тема урока/Содержание учебного материала:</b>				
	59-60	Гражданское право. Гражданские правоотношения. Субъекты гражданского права.	2		
	<b>Профессионально-ориентированное содержание</b>				
	61-62	<b>Практическая работа №10</b> Коллективный договор. Трудовые споры и порядок их разрешения. Особенность регулирования трудовых отношений в сфере «Сервис и туризм»		2	
<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b> Особенности трудовых правоотношений несовершеннолетних работников					

<b>Тема 6.4.</b> <i>Правовое регулирование налоговых, административных, уголовных правоотношений.</i> <i>Экологическое законодательство</i>	<b>Тема урока/Содержание учебного материала:</b>				
	63-64	Административное право и его субъекты. Административное правонарушение и административная ответственность	2		
	65-66	<b>Практическая работа №11</b> Законодательство Российской Федерации о налогах и сборах. Участники отношений, регулируемых законодательством о налогах и сборах. Права и обязанности налогоплательщиков. Ответственность за налоговые правонарушения		2	
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b> Особенности уголовной ответственности несовершеннолетних				
<b>Тема 6.5. Основы процессуального права</b>	<b>Тема урока/Содержание учебного материала:</b>				
	67-68	Конституционное судопроизводство Административный процесс. Судебное производство по делам об административных правонарушениях Уголовный процесс, его принципы и стадии. Субъекты уголовного процесса	2		
	69-70	<b>Практическая работа №12</b> Гражданские споры, порядок их рассмотрения. Основные принципы гражданского процесса. Участники гражданского процесса. Арбитражное судопроизводство		2	
	71-72	<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	2		
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b> Подготовка к дифференцированному зачету				
			<b>Всего:</b>	<b>48</b>	<b>24</b>
			<b>Итого:</b>	<b>72</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Кабинет «Обществознание» оснащен оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором).

В состав учебно-методического и материально-технического обеспечения программы учебной дисциплины «Обществознание» входят:

- ✓ наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов);
- ✓ информационно-коммуникационные средства;
- ✓ экранно-звуковые пособия;
- ✓ комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения,
- ✓ инструкции по их использованию и технике безопасности;
- ✓ библиотечный фонд кабинета;
- ✓ рекомендованные мультимедийные пособия.

#### 3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Основные источники:

1. Боголюбов Л.Н. и др. Обществознание. 10 класс. Базовый уровень.— М., 2021.
2. Боголюбов Л.Н. и др. Обществознание. 11 класс. Базовый уровень.— М., 2021.
3. Горелов А.А., Горелова Т.А. Обществознание для профессий и специальностей социально-экономического профиля. — М., 2021.
4. Лазебникова А.Ю., Рутковская Е.Л., Королькова Е.С. ЕГЭ 2020. Обществознание. Типовые тестовые задания. — М., 2020.
5. Соболева О.Б., Барабанов В.В., Кошкина С.Г. и др. Обществознание. 10 класс. Базовый уровень. — М., 2021

Дополнительные источники:

1. Горелов А.А., Горелова Т.А. Обществознание для профессий и специальностей социально-экономического профиля. — М., 2021.
2. Горелов А.А., Горелова Т.А. Обществознание для профессий и специальностей социально-экономического профиля. Практикум. — М., 2021..
3. Лазебникова А.Ю., Рутковская Е.Л., Королькова Е.С. ЕГЭ 2020. Обществознание. Типовые тестовые задания. — М., 2020.
4. Северинов К.М. Обществознание в схемах и таблицах. — М., 2021.
5. Соболева О.Б., Барабанов В.В., Кошкина С.Г. и др. Обществознание. 10 класс. Базовый уровень. — М., 2021.

#### Интернет-ресурсы:

- ✓ [www.openclass.ru](http://www.openclass.ru) (Открытый класс: сетевые образовательные сообщества).
- ✓ [www.school-collection.edu.ru](http://www.school-collection.edu.ru) (Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов).
- ✓ [www.festival.1september.ru](http://www.festival.1september.ru) (Фестиваль педагогических идей «Открытый урок»). [www.base.garant.ru](http://www.base.garant.ru) («ГАРАНТ» — информационно-правовой портал).
- ✓ [www.istrodina.com](http://www.istrodina.com) (Российский исторический иллюстрированный журнал «Родина»).

#### КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Код и наименование формируемых компетенций	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Р1, Тема 1.1, П-о/с Р2 П-о/с Р 3 П-о/с Р 4 П-о/с Р 5 П-о/с	Диагностическая работа Контрольная работа Самооценка и взаимооценка Презентация мини-проектов Устный и письменный опрос Результаты выполнения

<p>ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>Р 1, Тема 1.1, 1.2, 1.3  Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.4, 2.5  Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, П-о/с  Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, П-о/с  Р 5, Темы 5.1, 5.2, 5.3, П-о/с</p>	<p>учебных заданий  Разработка маршрута Образовательного путешествия  Практические работы  Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)</p>
<p>ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p>Р 1, Тема 1.2, 1.3, П-о/с  Р 2, Темы 2.1, П-о/с  Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.4, П-о/с  Р 4, Темы 4.4  Р 5, Темы 5.1, 5.2</p>	
<p>ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>Р1,Тема 1.1,1.2, П-о/с  Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5  Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, П-о/с  Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.4, 4.5  Р 5, Темы 5.1, 5.2, 5.3</p>	
<p>ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений. применять стандарты</p>	<p>Р1,Тема 1.1,1.2,П-о/с  Р 2, Темы 2.3, 2.4, 2.5  Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.4  Р 4, Темы 4.3, 4.4, 4.5, П-о/с  Р 5, Темы 5.1, 5.2, 5.3, П-о/с</p>	

Государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Республики Карелия «Северный колледж»  
(ГАПОУ РК «Северный колледж»)

Утверждаю  
зам. директора  
\_\_\_\_\_ М.Н. Романова  
«18» июня 2024 г.

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **ОУД.08 ГЕОГРАФИЯ**

основной профессиональной образовательной программы  
среднего профессионального образования

по профессии

**43.01.09 Повар, кондитер**

(2024 - 2028 уч.г.)

Принята на заседании  
Педагогического совета  
Протокол №10 от 18.06.2024 г

2024 год

Рассмотрено и одобрено на заседании  
методической комиссии преподавателей  
общеобразовательных учебных дисциплин  
Протокол № 10 от 06.06.2024 г  
Председатель комиссии

Н.Н. Вахрамеева

Согласовано  
Методист

С.С. Кульгова

Разработала  
преподаватель

Н.В. Колковская

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное общеобразовательное учреждение Республики Карелия «Северный колледж».

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОУД.08 География»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОУД.08 География» является обязательной частью общеобразовательного цикла основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1 Цель общеобразовательной дисциплины

Содержание программы общеобразовательной дисциплины «География» направлено на достижение следующих целей: освоение системы географических знаний о целостном, многообразном и динамично изменяющемся мире, взаимосвязи природы, населения и хозяйства на всех территориальных уровнях; овладение умениями сочетать глобальный, региональный и локальный подходы для описания и анализа природных, социально-экономических, геоэкологических процессов и явлений; развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей посредством ознакомления с важнейшими географическими особенностями и проблемами мира в целом, его отдельных регионов и ведущих стран; воспитание уважения к другим народам и культурам, бережного отношения к окружающей природной среде; использование в практической деятельности и повседневной жизни разнообразных географических методов, знаний и умений, а также географической информации; нахождение и применение географической информации, включая географические карты, статистические материалы, геоинформационные системы и интернет-ресурсы, для правильной оценки важнейших социально-экономических вопросов международной жизни; понимание географической специфики крупных регионов и стран мира в условиях стремительного развития международного туризма и отдыха, деловых и образовательных программ, телекоммуникаций и простого общения.

1.2.2. Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК и ПК

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p>В части трудового воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;</li> <li>- готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;</li> <li>- интерес к различным сферам профессиональной деятельности,</li> </ul> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>а) базовые логические действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;</li> <li>- устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;</li> <li>- определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;</li> <li>- выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;</li> <li>- вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- понимать роль и место 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;</li> <li>- освоить и применить знания о размещении основных географических объектов и территориальной организации природы и общества (понятия и концепции устойчивого развития, зеленой энергетики, глобализации и проблема народонаселения); выбирать и использовать источники географической информации для определения положения и взаиморасположения объектов в пространстве; описывать положение и взаиморасположение географических объектов в пространстве;</li> <li>- сформировать 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,</li> </ul>

	<p>целям, оценивать риски последствий деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- развивать креативное мышление при решении жизненных проблем</li> </ul> <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</li> <li>- выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;</li> <li>- анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;</li> <li>-- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;</li> <li>- уметь интегрировать знания из разных предметных областей;</li> <li>- выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; и способность их использования в познавательной и социальной практике</li> </ul>	явлений
<p>ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>В области ценности научного познания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;</li> <li>- совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;</li> <li>- осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе.</li> </ul> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>в) работа с информацией:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь 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;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;</li> <li>- оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;</li> <li>- 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;</li> <li>- владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности</li> </ul>	
<p>ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;</li> <li>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;</li> <li>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</li> <li>б) совместная деятельность: <ul style="list-style-type: none"> <li>- понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;</li> <li>- принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников</li> <li>обсуждать результаты совместной работы;</li> <li>- координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;</li> <li>- осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным.</li> </ul> </li> <li>Овладение универсальными регулятивными действиями:</li> <li>г) принятие себя и других людей: <ul style="list-style-type: none"> <li>- принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;</li> <li>- признавать свое право и право других людей на ошибки;</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- приобретать опыт осуществления проектной деятельности в форме участия в подготовке учебных проектов по новейшей истории, в том числе - на региональном материале (с использованием ресурсов библиотек, музеев и т.д.);</li> <li>- приобретать опыт взаимодействия с людьми другой культуры, национальной и религиозной принадлежности на основе ценностей современного российского общества: гуманизма, демократии, мира и взаимопонимания между народами, людьми разных культур; уважения к историческому наследию народов России;</li> </ul>

	<p>- развивать способность понимать мир с позиции другого человека.</p>	
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p>	<p>В области эстетического воспитания: эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений; способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества; готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: а) общение: осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств;</p>	<p>- уметь 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;</p>
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>- осознание обучающимися российской гражданской идентичности; целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовнонравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национальнокультурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы; В части гражданского воспитания: - осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; - принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; - готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым,</p>	<p>- понимать значимость 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, нэпа, индустриализации и коллективизации в СССР, решающую роль Советского Союза 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); - знать имена героев Первой мировой, Гражданской, Великой Отечественной войн, исторических личностей, внѣших значительный вклад в социально-экономическое, политической и культурное развитие России в XX - начале XXI в.; - уметь 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</p>

	<p>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: сформированное российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России; ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде;  идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу; освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные);  способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории;  овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности</p>	<p>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;  - уметь выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы;  - уметь устанавливать 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.;  уметь 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;  - уметь защищать историческую правду, не допускать умаления подвига народа при защите Отечества, готовность давать отпор фальсификациям российской истории;  знать ключевые события, основные даты и этапы истории России и мира в XX - начале XXI в.; выдающихся деятелей отечественной и всемирной истории; важнейшие достижения культуры, ценностные ориентиры</p>
--	--	---

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>52</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>52</b>
в том числе:	
практические работы	17

<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа студентов		Объем часов			Формируемые компетенции
			теоретические	практические	Сам. внеаудиторная работа	
1	2		3	4	5	6
Введение	<b>Тема урока/Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
	1	Источники географической информации. География как наука. Ее роль и значение в системе наук. Источники географической информации и методы работы с ними. Традиционные и новые методы географических исследований.	1			ОК 01. ОК 02.
	2	Географические карты различной тематики и их практическое использование. «Сырые» источники информации и методы работы с ними.	1			
<b>Раздел 1. Общая характеристика мира</b>						
Тема 1.1 Современная политическая карта мира	<b>Тема урока / Содержание учебного материала.</b>		<b>4</b>	<b>2</b>		
	3	Политическая карта мира. Исторические этапы ее формирования и современные особенности. Субъекты политической карты мира. Суверенные государства и самоуправляющиеся государственные образования.	1			ОК 02 ОК 04 ОК 09
	4	Группировка стран по площади территории и численности населения. Формы правления, типы государственного устройства и формы государственного режима	1			
	5	Типология стран по уровню социально-экономического развития. Условия и особенности социально-экономического развития развитых и развивающихся стран и их типы.	1			
	6	Понятие о политической географии. Влияние международных отношений на политическую карту мира. Региональные и локальные конфликты. Основные политические и военные союзы в современном мире	1			
	7-8	<b>Практическая работа №1.</b> «Ознакомление с политической картой мира»		2		
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа:</b> систематическая проработка конспектов изучение учебной и дополнительной литературы (главы, параграфы учебников) работа с интернет-ресурсами, оформление практической работы подготовка рефератов					
Тема 1.2 География мировых природных ресурсов	<b>Тема урока /Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	<b>2</b>		
	9	Мировые природные ресурсы. Ресурсообеспеченность. Классификация видов природных ресурсов (минеральные, земельные, водные, биологические, агроклиматические и т.д.). Размещение различных видов природных ресурсов на территории мировой суши	1			ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 05. ОК 06. ОК 07.
	10	Ресурсы Мирового океана. Территориальные сочетания природных ресурсов. Природно-ресурсный потенциал. Рациональное использование ресурсов и охрана окружающей среды	1			
	11	<b>Практическая работа №2.</b> «Оценка ресурсообеспеченности отдельных стран (регионов) мира (по				

		выбору)»		1		
	12	<b>Практическая работа №3.</b> «Выявление и обозначение регионов с неблагоприятной экологической ситуацией»		1		
		<b>Внеаудиторная самостоятельная работа:</b> систематическая проработка конспектов изучение учебной и дополнительной литературы (главы, параграфы учебников) работа с интернет-ресурсами, оформление практических работ				
<b>Тема 1.3</b> География населения мира		<b>Тема урока /Содержание учебного материала.</b>	<b>2</b>	<b>2</b>		
	13	Современная демографическая ситуация	1			
	14	Современная структура населения	1			
	15-16	<b>Практическая работа №4.</b> «Анализ особенностей населения в различных странах и регионах»		2		
		<b>Внеаудиторная самостоятельная работа:</b> систематическая проработка конспектов изучение учебной и дополнительной литературы (главы, параграфы учебников) работа с интернет-ресурсами, оформление практической работы				ОК 01. ОК 02.
<b>Тема 1.4</b> Мировое хозяйство		<b>Тема урока /Содержание учебного материала.</b>	<b>10</b>	<b>6</b>		
	17	Современные особенности развития мирового хозяйства. Мировая экономика, исторические этапы ее развития. Международное географическое разделение труда. Международная специализация и кооперирование.	1			
	18	Научно-технический прогресс и его современные особенности. Современные особенности развития мирового хозяйства. Социально-экономические модели стран. Интернационализация производства и глобализация мировой экономики. Региональная интеграция. Основные показатели, характеризующие место и роль стран в мировой экономике	1			
	19	<b>Практическая работа №5.</b> «Сравнительная характеристика ведущих факторов размещения производительных сил»		1		
	20	География основных отраслей мирового хозяйства	1			
	21	<b>Практическая работа №6.</b> «Определение хозяйственной специализации стран и регионов мира»		1		
	22	Чёрная и цветная металлургия.	1			
	23	Машиностроение.	1			
	24	Транспортный комплекс	1			
	25	Химическая промышленность. Лесная (лесоперерабатывающая) и лёгкая промышленность	1			
	26	Сельское хозяйство и его экономические особенности.	1			
	27	География отраслей непроемственной сферы. Основные направления международной торговли товарами и услугами.	1			
	28	<b>Практическая работа №7.</b> «Размещение профильной отрасли мирового хозяйства на карте мира»		1		
	29	<b>Практическая работа №8.</b> «Составление экономико-географической характеристики профильной отрасли»		1		
	30	Дифференциация стран мира по уровню развития медицинских, образовательных, туристских, деловых и информационных услуг. Особенности современной торговли услугами	1			
	31-32	<b>Практическая работа №9.</b> «Определение и обозначение стран-экспортеров основных видов промышленной и сельскохозяйственной продукции, видов сырья, районов международного туризма и		2		
						ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04.

		отдыха»				
		<b>Внеаудиторная самостоятельная работа.</b> систематическая проработка конспектов изучение учебной и дополнительной литературы (главы, параграфы учебников) работа с интернет-ресурсами, оформление практических работ, подготовка рефератов и сообщений				
<b>Раздел 2. Региональная характеристика мира</b>						
<b>Тема 2.1.</b> Зарубежная Европа	<b>Тема урока / Содержание учебного материала.</b>		<b>2</b>	<b>1</b>		
	33	Место и роль Зарубежной Европы в мире.	1			
	34	Германия и Великобритания как ведущие страны Зарубежной Европы.	1			
	35	<b>Практическая работа №10.</b> «Характеристика особенностей природы, населения и хозяйства европейской страны»		1		
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа:</b> систематическая проработка конспектов изучение учебной и дополнительной литературы (главы, параграфы учебников) работа с интернет-ресурсами, оформление практической работы					
<b>Тема 2.2</b> Зарубежная Азия	<b>Тема урока / Содержание учебного материала.</b>		<b>2</b>	<b>1</b>		
	36	Место и роль Зарубежной Азии в мире.	1			
	37	Япония, Китай, Индия и страны Персидского залива как ведущие страны Зарубежной Азии.	1			
	38	<b>Практическая работа №11.</b> «Сравнительная характеристика особенностей природы, населения и хозяйства стран Юго-Западной и Юго-Восточной Азии»		1		
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа:</b> систематическая проработка конспектов изучение учебной и дополнительной литературы (главы, параграфы учебников) работа с интернет-ресурсами, оформление практической работы					
<b>Тема 2.3</b> Африка	<b>Тема урока /Содержание учебного материала.</b>		<b>1</b>	<b>0</b>		
	39	Место и роль Африки в мире.	1			
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа:</b> систематическая проработка конспектов изучение учебной и дополнительной литературы (главы, параграфы учебников) работа с интернет-ресурсами,					
<b>Тема 2.4</b> Америка	<b>Тема урока / Содержание учебного материала.</b>		<b>4</b>	<b>1</b>		
	40	Место и роль Северной Америки в мире. Особенности географического положения региона.	1			
	41	США. Природные ресурсы, население и хозяйство США. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Население США. Ведущие отрасли хозяйства и экономические районы США	1			
	42	Канада. Природные ресурсы и хозяйство Канады. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Население Канады. Ведущие отрасли хозяйства и экономические районы Канады	1			
	43	Место и роль Латинской Америки в мире.	1			
						ОК 01. ОК 02. ОК 03.

	44	<b>Практическая работа №12.</b> «Составление сравнительной экономико-географической характеристики двух стран Северной и Латинской Америки»		1		
		<b>Внеаудиторная самостоятельная работа:</b> систематическая проработка конспектов изучение учебной и дополнительной литературы (главы, параграфы учебников) работа с интернет-ресурсами, оформление практической работы, подготовка сообщений				
<b>Тема 2.5 .</b> Австралия и Океания	<b>Тема урока /Содержание учебного материала</b>		<b>1</b>	<b>0</b>		
	45	Место и роль Австралии и Океании в мире.	1			
		<b>Внеаудиторная самостоятельная работа:</b> систематическая проработка конспектов изучение учебной и дополнительной литературы (главы, параграфы учебников) работа с интернет-ресурсами				
<b>Тема 2.6</b> Россия в современном мире	<b>Тема урока / Содержание учебного материала.</b>		<b>1</b>	<b>2</b>		
	46	Россия на политической карте мира.	1			
	47	<b>Практическая работа № 13.</b> «Оценка современного геополитического и геоэкономического положения России. Определение роли России и ее отдельных регионов в международном географическом разделении труда»		1		
	48	<b>Практическая работа №14.</b> «Определение отраслевой и территориальной структуры внешней торговли товарами России»		1		
		<b>Внеаудиторная самостоятельная работа:</b> систематическая проработка конспектов изучение учебной и дополнительной литературы (главы, параграфы учебников) работа с интернет-ресурсами, оформление практических работ				
<b>Раздел 3. Глобальные проблемы человечества</b>						
<b>Тема 3.1</b> Классификация глобальных проблем.	<b>Тема урока / Содержание учебного материала.</b>		<b>2</b>	<b>0</b>		
	49-50	Глобальные проблемы человечества. Глобальные процессы.	2			OK 01.- OK 07.
	51-52	<b>Промежуточная аттестация - дифференцированный зачет</b>	2			
		<b>Всего:</b>	<b>35</b>	<b>17</b>		
		<b>Итого:</b>	<b>52</b>			

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Кабинет «Гуманитарных и социальных дисциплин» оснащен оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором).

В состав учебно-методического и материально-технического обеспечения программы общеобразовательной учебной дисциплины «Гуманитарных и социальных дисциплин» входят:

- многофункциональный комплекс преподавателя;
- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов, портретов выдающихся ученых, поэтов, писателей и др.);
- информационно-коммуникативные средства;
- библиотечный фонд.

1. Комплект учебно-наглядных пособий:

- атлас мира
- контурные карты
- карта мира

2. Комплект электронных пособий:

Развивающие фильмы: «Глобальное потепление», «Транссибирский экспресс», «Циклопические постройки мира», «Путешествие по Австралии» и др.

#### 3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Основные источники:

1. География. Современный мир. 10 класс. Учебник для общеобразовательных организаций, базовый уровень, Ю. Н. Гладкий, В. В. Николина. Москва «Просвещение», 2020.

2. География. Современный мир. 11 класс. Учебник для общеобразовательных организаций, базовый уровень, Ю. Н. Гладкий В. В. Николина. Москва «Просвещение», 2020.

3. Ю.Н. Гладкий, В. В. Николина. География. Мой тренажёр. 10–11 классы, М: «Просвещение», 2020 г.

4. География. Поурочные разработки. 10-11 классы. Н.О.Верещагина, В.Д. Сухоруков. – М.: Просвещение, 2020 г.

5. Д. А. Гдалин, Ю. Н. Гладкий, С. И. Махов. География. «Конструктор» текущего контроля. 10–11 классы, М: «Просвещение», 2020 г.

Дополнительные источники:

1. Экономическая и социальная география мира: Учеб. для 10 кл. общеобразоват. учреждений/ В.П.Максаковский.- 11-е изд. - М.: Просвещение, 2020 г. – 350с.: ил., карт.-(География).- ISBN 5-09-01193

2. Максаковский В.П. «Новое в мире. Цифры и факты». Дополнение глав к учебнику для 10 класса М., «Дрофа», 2020 г. 9. Максаковский В.П. «Методическое пособие по экономической социальной географии мира 10 класс». М., «Просвещение», 2020 г.

3. Атлас «Экономическая и социальная география мира» 10 класс с комплектом контурных карт, М.

4. В.П.Максаковский «Рабочая тетрадь по географии» 10 класс, пособие для учащихся образовательных учреждений, М., «Просвещение» 2020.

5. Мультимедийная обучающая программа: География 10 класс. Экономическая и социальная география мира.

#### КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 01.	Р 1, Темы 1.2,1.3,1.4 Р 2, Темы 2.1 - 2.6 Р 3, Тема 3.1	<ul style="list-style-type: none"><li>• тестирование</li><li>• Кейс задания</li></ul>

ОК 02.	Р 1, Темы 1.1.,1.2,1.3,1.4 Р 2, Темы 2.1 - 2.6 Р 3, Тема 3.1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• географический диктант</li> <li>• устный опрос</li> <li>• фронтальный письменный опрос</li> <li>• эссе, доклады, рефераты</li> <li>• оценка составленных презентаций по темам раздела</li> <li>• оценка работы с картами атласа мира, заполнение контурных карт</li> <li>• контрольная работа</li> <li>• оценка самостоятельно выполненных заданий</li> <li>• дифференцированный зачет проводится в форме тестирования</li> </ul>
ОК03.	Р 1, Тема 1.3; 1.4. Р 2, Темы 2.1 - 2.6 Р 3, Тема 3.1	
ОК 04.	Р 1, Темы 1.1., 1.4. Р 3, Тема 3.1	
ОК 05.	Р 1, Темы 2.1, 2.2 Р 3, Темы 3.1	
ОК06.	Р 1, Темы 1.2. Р 3, Тема 3.1	
ОК 07.	Р 1, Темы 1.2. Р 3, Тема 3.1	
ОК 09.	Р 1, Тема 1.1.	

Государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Республики Карелия «Северный колледж»  
(ГАПОУ РК «Северный колледж»)

Утверждаю  
зам. директора  
\_\_\_\_\_ М.Н. Романова  
«18» июня 2024 г.

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **ОУД.09 ФИЗИКА**

основной профессиональной образовательной программы  
среднего профессионального образования  
по профессии

**43.01.09 Повар, кондитер**  
(2024 - 2028 уч.г.)

Принята на заседании  
Педагогического совета  
Протокол №10 от 18.06.2024 г

2024 год

Рассмотрено и одобрено на заседании  
методической комиссии преподавателей  
общеобразовательных учебных дисциплин  
Протокол № 10 от 06.06.2024 г  
Председатель комиссии

Н.Н. Вахрамеева

Согласовано  
Методист

С.С. Кульгова

Разработала  
преподаватель

Н.Н. Вахрамеева

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное общеобразовательное учреждение Республики Карелия «Северный колледж».

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОУД.09 Физика»

## 1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОУД.09 Физика» является обязательной частью общеобразовательного цикла основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

## 1.2 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

### 1.2.1 Цель общеобразовательной дисциплины

Содержание программы общеобразовательной дисциплины Физика направлено на достижение следующих целей:

1. формирование у обучающихся уверенности в ценности образования, значимости физических знаний для современного квалифицированного специалиста при осуществлении его профессиональной деятельности;
2. овладение специфической системой физических понятий, терминологией и символикой;
3. освоение основных физических теорий, законов, закономерностей;
4. овладение основными методами научного познания природы, используемыми в физике (наблюдение, описание, измерение, выдвижение гипотез, проведение эксперимента);
5. овладение умениями обрабатывать данные эксперимента, объяснять полученные результаты, устанавливать зависимости между физическими величинами в наблюдаемом явлении, делать выводы;
6. формирование умения решать физические задачи разных уровней сложности;
7. развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей в процессе приобретения знаний с использованием различных источников информации и современных информационных технологий; умений формулировать и обосновывать собственную позицию по отношению к физической информации, получаемой из разных источников;
8. воспитание чувства гордости за российскую физическую науку.

Освоение курса ОД «Физика» предполагает решение следующих задач:

1. приобретение знаний о фундаментальных физических законах, лежащих в основе современной физической картины мира, принципов действия технических устройств и производственных процессов, о наиболее важных открытиях в области физики, оказавших определяющее влияние на развитие техники и технологии;
2. понимание физической сущности явлений, проявляющихся в рамках производственной деятельности;
3. освоение способов использования физических знаний для решения практических и профессиональных задач, объяснения явлений природы, производственных и технологических процессов, принципов действия технических приборов и устройств, обеспечения безопасности производства и охраны природы;
4. формирование умений решать учебно-практические задачи физического содержания с учётом профессиональной направленности;
5. приобретение опыта познания и самопознания; умений ставить задачи и решать проблемы с учётом профессиональной направленности;
6. формирование умений искать, анализировать и обрабатывать физическую информацию с учётом профессиональной направленности;
7. подготовка обучающихся к успешному освоению дисциплин и модулей профессионального цикла: формирование у них умений и опыта деятельности, характерных для профессий / должностей служащих или специальностей, получаемых в профессиональных образовательных организациях;
8. подготовка к формированию общих компетенций будущего специалиста: самообразования, коммуникации, сотрудничества, принятия решений в стандартной и нестандартной ситуациях, проектирования, проведения физических измерений, эффективного и безопасного использования различных технических устройств, соблюдения правил охраны труда при работе с физическими приборами и оборудованием.

Особенность формирования совокупности задач изучения физики для системы среднего профессионального образования заключается в необходимости реализации профессиональной направленности решаемых задач, учёта особенностей сферы деятельности будущих специалистов.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

1. смысл понятий: физическое явление, гипотеза, закон, теория, вещество, взаимодействие, электромагнитное поле, волна, фотон, атом, атомное ядро, ионизирующие излучения;
2. смысл физических величин: скорость, ускорение, масса, сила, импульс, работа, механическая энергия, внутренняя энергия, абсолютная температура, средняя кинетическая энергия частиц вещества, количество теплоты, элементарный электрический заряд;
3. смысл физических законов классической механики, всемирного тяготения, сохранения энергии, импульса и электрического заряда, термодинамики, электромагнитной индукции, фотоэффекта;
4. вклад российских и зарубежных ученых, оказавших наибольшее влияние на развитие физики;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

1. проводить наблюдения, планировать и выполнять эксперименты,
2. выдвигать гипотезы и строить модели,
3. применять полученные знания по физике для объяснения разнообразных физических явлений и свойств веществ;
4. практически использовать физические знания;
5. оценивать достоверность естественнонаучной информации;
6. использовать приобретенные знания и умения для решения практических задач повседневной жизни, обеспечения безопасности собственной жизни, рационального природопользования и охраны окружающей среды.
7. описывать и объяснять физические явления и свойства тел: свойства газов, жидкостей и твердых тел; электромагнитную индукцию, распространение электромагнитных волн; волновые свойства света; излучение и поглощение света атомом; фотоэффект;
8. отличать гипотезы от научных теорий;
9. делать выводы на основе экспериментальных данных;
10. приводить примеры, показывающие, что: наблюдения и эксперимент являются основой для выдвижения гипотез и теорий, позволяют проверить истинность теоретических выводов; физическая теория дает возможность объяснять известные явления природы и научные факты, предсказывать еще неизвестные явления;
11. приводить примеры практического использования физических знаний: законов механики, термодинамики и электродинамики в энергетике; различных видов электромагнитных излучений для развития радио и телекоммуникаций, квантовой физики в создании ядерной энергетики, лазеров;
12. воспринимать и на основе полученных знаний самостоятельно оценивать информацию, содержащуюся в сообщениях СМИ, Интернете, научнопопулярных статьях.
13. применять полученные знания для решения физических задач;
14. определять характер физического процесса по графику, таблице, формуле\*; измерять ряд физических величин, представляя результаты измерений с учетом их погрешностей.

### 1.2.2. Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО

**Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК и ПК**

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p>В части трудового воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;</li> <li>- готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;</li> <li>- интерес к различным сферам профессиональной деятельности, Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</li> </ul> <p>а) базовые логические действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно формулировать и</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть 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;</li> </ul>

	<p>актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;</li> <li>- определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;</li> <li>- выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;</li> <li>- вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;</li> <li>- развивать креативное мышление при решении жизненных проблем</li> </ul> <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</li> <li>- выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;</li> <li>- анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;</li> <li>-- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;</li> <li>- уметь интегрировать знания из разных предметных областей;</li> <li>- выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; и способность их использования в познавательной и социальной практике</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть закономерностями, законами и теориями (закон всемирного тяготения, I, II и III законы Ньютона, закон сохранения механической энергии, закон сохранения импульса, принцип суперпозиции сил, принцип равноправности инерциальных систем отсчета; молекулярно-кинетическую теорию строения вещества, газовые законы, первый закон термодинамики; закон сохранения электрического заряда, закон Кулона, закон Ома для участка цепи, закон Ома для полной электрической цепи, закон Джоуля - Ленца, закон электромагнитной индукции, закон задачи, выстраивая логически непротиворечивую цепочку рассуждений с опорой на изученные законы, закономерности и физические явления;</li> <li>- сформировать понимания роли физики в экономической, технологической, социальной и этической сферах деятельности человека; роли и места физики в современной научной картине мира; роли астрономии в практической деятельности человека и дальнейшем научно-техническом развитии</li> </ul> <p>сформировать умения различать условия применимости моделей физических тел и процессов (явлений): инерциальная система отсчета, материальная точка, равноускоренное движение, свободное падение, абсолютно упругая деформация, абсолютно упругое и абсолютно неупругое столкновения, моделей газа, жидкости и твердого (кристаллического)</p>
<p>ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>В области ценности научного познания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;</li> <li>- совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;</li> <li>- осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- сформировать мотивацию к будущей профессиональной деятельности по специальностям физико-технического профиля;</li> <li>- уметь учитывать границы применения изученных физических моделей: материальная точка, инерциальная система отсчета, идеальный газ; модели строения газов, жидкостей и твердых тел, точечный электрический заряд, ядерная модель атома, нуклонная модель атомного ядра при решении физических задач;</li> <li>- сформировать умения исследовать и анализировать разнообразные физические явления и свойства объектов, проводить самостоятельные исследования в реальных и лабораторных условиях, читать и анализировать характеристики приборов и устройств, объяснять</li> </ul>

	<p>исследовательскую деятельность индивидуально и в группе.  Овладение универсальными учебными познавательными действиями:  в) работа с информацией:  - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;  - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;  - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;  - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;  - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности</p>	<p>принципы их работы;  - сформировать умения решать расчетные задачи с явно заданной и неявно заданной физической моделью: на основании анализа условия выбирать физические модели, отвечающие требованиям задачи, применять формулы, законы, закономерности и постулаты физических теорий при использовании математических методов решения задач, проводить расчеты на основании имеющихся данных, анализировать результаты и корректировать методы решения с учетом полученных результатов; решать качественные задачи, требующие применения знаний из разных разделов школьного курса физики, а также интеграции знаний из других предметов естественнонаучного цикла: выстраивать логическую цепочку рассуждений с опорой на изученные законы, закономерности и физические явления;  овладеть различными способами работы с информацией физического содержания с использованием современных информационных технологий, развитие умений критического анализа и оценки достоверности получаемой информации</p>
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>	<p>В области духовно-нравственного воспитания:  сформированность нравственного сознания, этического поведения; способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;  - осознание личного вклада в построение устойчивого будущего;  - ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России;  Овладение универсальными регулятивными действиями:  а) самоорганизация:  - самостоятельно осуществлять</p>	<p>- владеть основными методами научного познания, используемыми в физике: проводить прямые и косвенные измерения физических величин, выбирая оптимальный способ измерения и используя известные методы оценки погрешностей измерений, проводить исследование зависимостей физических величин с использованием прямых измерений, объяснять полученные результаты, используя физические теории, законы и понятия, и делать выводы; соблюдать правила безопасного труда при проведении исследований в рамках учебного эксперимента и учебноисследовательской деятельности с использованием цифровых измерительных устройств и лабораторного оборудования; сформированность представлений о методах получения научных астрономических знаний</p>

	<p>познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;</li> <li>- давать оценку новым ситуациям; способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень;</li> </ul> <p>- б) самоконтроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения</li> <li>использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения;</li> </ul>	
<p>ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;</li> <li>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;</li> <li>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</li> <li>б) совместная деятельность: <ul style="list-style-type: none"> <li>- понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;</li> <li>- принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы;</li> <li>- координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;</li> <li>- осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным.</li> </ul> </li> <li>Овладение универсальными регулятивными действиями:</li> <li>г) принятие себя и других людей: <ul style="list-style-type: none"> <li>- принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;</li> <li>- признавать свое право и право других людей на ошибки;</li> <li>- развивать способность понимать мир с позиции другого человека.</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- овладеть умениями работать в группе с выполнением различных социальных ролей, планировать работу группы, рационально распределять деятельность в нестандартных ситуациях, адекватно оценивать вклад каждого из участников группы в решение рассматриваемой проблемы;</li> <li>- овладеть организационными и познавательными умениями самостоятельного приобретения новых знаний в процессе выполнения проектных и учебно-исследовательских работ, 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</li> </ul>

<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p>	<p>В области эстетического воспитания: эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений; способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества; готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности; Владение универсальными коммуникативными действиями: а) общение: осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств;</p>	<p>развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств возникновение линейчатого спектра атома водорода, естественная и искусственная радиоактивность; сформировать систему знаний о физических закономерностях, законах, теориях, действующих на уровнях микромира, макромира и мегамира, представлений о всеобщем характере физических законов; представлений о структуре построения физической теории, что позволит осознать роль фундаментальных законов и принципов в современных представлениях о природе, понять границы применимости теорий, возможности их применения для описания естественнонаучных явлений и процессов сформировать умения применять законы классической механики, молекулярной физики и термодинамики, электродинамики, квантовой физики для анализа и объяснения явлений микромира, макромира и мегамира, различать условия (границы, области) применимости физических законов, понимать всеобщий характер фундаментальных законов (закон сохранения механической энергии, закон сохранения импульса, закон всемирного тяготения, первый закон термодинамики, закон сохранения электрического заряда, закон сохранения энергии) и ограниченность использования частных законов; анализировать физические процессы, используя основные положения, законы и закономерности: относительность механического движения, формулы кинематики равноускоренного движения, преобразования Галилея для скорости и перемещения, три закона Ньютона, принцип относительности Галилея, закон всемирного тяготения, законы сохранения импульса и механической энергии, связь работы силы с изменением механической энергии, условия равновесия твердого тела; связь давления идеального газа со средней кинетической энергией теплового движения и концентрацией его молекул, связь температуры вещества со средней кинетической энергией его частиц, связь давления идеального газа с концентрацией молекул и его температурой, уравнение Менделеева-Клапейрона, первый закон термодинамики, закон сохранения энергии в тепловых процессах; закон сохранения электрического заряда, закон Кулона, потенциальность электростатического поля, принцип суперпозиции электрических полей, закона Кулона; законы Ома для участка цепи и для замкнутой электрической цепи, закон Джоуля-Ленца, закон электромагнитной индукции, правило Ленца, постулаты специальной теории относительности Эйнштейна, уравнение Эйнштейна для фотоэффекта, первый и второй постулаты Бора, принцип неопределенности Гейзенберга, закон сохранения заряда, массового</p>
---	--	---

		<p>числа и энергии в ядерных реакциях, закон радиоактивного распада;</p>
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>- осознание обучающимися российской гражданской идентичности;  целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовнонравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национальнокультурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы;  В части гражданского воспитания:  - осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка;  - принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей;  - готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам;  - готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях;  - умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением;  - готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности;  патриотического воспитания:  сформированное 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</p>	<p>- сформировать 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;  - сформировать представления о методах получения научных астрономических знаний; владеть умениями самостоятельно формулировать цель исследования (проекта), выдвигать гипотезы на основе знания основополагающих физических закономерностей и законов, проверять их экспериментальными средствами; планировать и проводить физические эксперименты, описывать и анализировать полученную при выполнении эксперимента информацию, определять достоверность полученного результата</p>

	<p>служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу; освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные); способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории; овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности</p>	
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>В области экологического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем;</li> <li>- планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде;</li> <li>- умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их;</li> <li>- расширение опыта деятельности экологической направленности;</li> <li>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- сформировать 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;</li> <li>- овладеть (сформировать представления) правилами записи физических формул рельефно-точечной системы обозначений Л. Брайля (для слепых и слабовидящих обучающихся); сформировать умения анализировать и оценивать последствия бытовой и производственной деятельности человека, связанной с физическими процессами, с позиций экологической безопасности; представлений о рациональном природопользовании, а также разумном использовании достижений науки и технологий для дальнейшего развития человеческого общества</li> </ul>

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>220</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>220</b>
в том числе:	
лабораторные и практические работы	87
контрольные работы	
<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	
Промежуточная аттестация в форме экзамена	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)		Объем часов			Формируемые компетенции
			теоретические	практические	Сам. внеаудиторная работа	
1	2		3	4	5	6
	<b>Тема урока/Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	<b>2</b>		
<b>ВВЕДЕНИЕ</b>	1-2	Физическая теория. Эксперимент. Значение физики при освоении специальности.	2			ОК 01 – ОК 07
	3-4	<b>Практическое занятие:</b> Входной контроль (срез знаний)		2		
<b>Раздел 1. Механика</b>			<b>22</b>	<b>20</b>		
<b>Тема 1.1.</b> Кинематика.	5-6	Механическое движение. Скалярные и векторные физические величины.	2			
	7-8	<b>Практическое занятие:</b> Решение задач на расчет движения		2		
	9-10	Ускорение. Свободное падение тел.	2			
	11-12	Равномерное прямолинейное движение.	2			
	13-14	Законы механики Ньютона. Силы трения	2			
	15-16	<b>Практическое занятие:</b> Решение задач на законы механики с профессиональной направленностью		2		
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b> Повторение изученного материала по конспекту. Самостоятельное изучение с использованием литературы и Internet – ресурсов по теме: Механическое движение. Виды движения. Решение задач на расчет характеристик движения					
<b>Тема урока/Содержание учебного материала</b>						
<b>Тема 1.2. Кинематика</b> <i>твердого тела.</i>	17-18	Поступательное движение. Вращательное движение твердого тела.	2			
	19-20	<b>Практическое занятие:</b> Решение задач на расчет угловой и линейной скорости вращения.		2		
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b> Повторение изученного материала по конспекту. Самостоятельное изучение с использованием литературы и Internet – ресурсов по теме: Вращательное движение Ответы на контрольные вопросы					
	21-22	Импульс тела. Импульс силы.	2			
	23-24	Механическая работа и мощность.	2			
	25-26	Кинетическая энергия. Потенциальная энергия	2			
	27-28	Практическое применение физических знаний в повседневной жизни для использования механизмов, инструментов, транспортных средств.		2		
	29-30	<b>Практическое занятие:</b> Использование законов механики для космических исследований		2		

	31-32	<b>Лабораторная работа № 1 «Изучение закона сохранения механической энергии».</b>		2		
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b> Повторение изученного материала по конспекту. Самостоятельное изучение с использованием литературы и Internet – ресурсов по теме: Динамика Решение задач на второй закон Ньютона					
<b>Тема 1.3. Силы в природе.</b>	<b>Тема урока/Содержание учебного материала</b>					
	33-34	Сила тяготения. Закон всемирного тяготения.	2			
	35-36	Сила упругости. Закон Гука. Деформации.	2			
	37-38	<b>Практическое занятие:</b> Решение задач по теме: «Силы в природе».		2		
	39-40	<b>Лабораторная работа №1 «Определение модуля упругости резиновой ленты»</b>		2		
	41-42	<b>Практическое занятие:</b> Решение задач на расчет сил.		2		
	43-44	Подготовка в контрольной работе		2		
	45-46	<b>Контрольная работа № 1</b>	2			
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b> Повторение изученного материала по конспекту. Самостоятельное изучение с использованием литературы и Internet – ресурсов по теме: Силы в природе Решение задачи на расчет силы трения Заполнение таблицы для систематизации учебного материала					
<b>Раздел 2. Молекулярная физика.</b>			<b>30</b>	<b>18</b>		
<b>Тема 2.1. Основы молекулярно- кинетической теории</b>	<b>Тема урока/Содержание учебного материала</b>					
	47-48	Основные положения МКТ. Размеры и масса молекул. Количество вещества.	2			
	49-50	Броуновское движение. Силы взаимодействия молекул. Строение газообразных, жидких и твердых тел.	2			
	51-52	<b>Практическое занятие:</b> Решение задач на расчет массы молекул.		2		
	53-54	Идеальный газ. Основное уравнение МКТ	2			
	55-56	<b>Практическое занятие:</b> Силы и энергия межмолекулярного взаимодействия		2		
	57-58	Тепловое движение молекул. Модель идеального газа. Основное уравнение молекулярно-кинетической теории газа.	2			
	59-60	<b>Практическое занятие:</b> решение задач с профессиональной направленностью		2		
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b> Повторение изученного материала по конспекту. Решение качественных задач по теме: МКТ					
<b>Тема 2.2. Температура.</b>	<b>Тема урока/Содержание учебного материала</b>					
	61-62	Температура и ее измерение. Термодинамическая шкала температур.	2			

ОК 01 –  
ОК 07

	63-64	Уравнение состояния газа. Газовые законы	2			
	65-66	<b>Практическое занятие:</b> решение задач с профессиональной направленностью		2		
	67-68	<b>Лабораторная работа № 2</b> «Опытная проверка закона Бойля — Мариотта».		2		
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b> Повторение изученного материала по конспекту. Решение задач по теме: Температура					
<b>Тема 2.3. Основы термодинамики</b>	<b>Тема урока/Содержание учебного материала</b>					
	69-70	Внутренняя энергия. Работа в термодинамике. Количество теплоты.	2			
	71-72	Теплоемкость. Уравнение теплового баланса.	2			
	73-74	Адиабатный процесс. Второе начало термодинамики	2			
	75-76	Тепловые двигатели: двигатель внутреннего сгорания, дизель. КПД двигателей.	2			
	77-78	Решение задач профессиональной направленности		2		
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b> Повторение изученного материала по конспекту. Подготовка мультимедиа сообщений (презентаций) 1. Закон Бойля-Мариотта 2. Закон Гей-Люссака 3. Закон Шарля 4. Уравнение состояния газа: от открытия до использования 5. Д.М. Менделеев не только химик, но и физик					
<b>Тема 2.4. Агрегатные состояния вещества и фазовые переходы</b>	<b>Тема урока/Содержание учебного материала</b>					
	79-80	Испарение и конденсация. Насыщенный пар и его свойства	2			
	81-82	Влажность воздуха. Перегретый пар и его использование	2			
	83-84	Поверхностное натяжение. Смачивание. Капиллярные явления	2			
	85-86	Твердые тела. Закон Гука. Деформации	2			
	87-88	<b>Лабораторная работа № 3</b> «Определение модуля упругости резиновой ленты».		2		
	89-90	<b>Лабораторная работа № 4</b> «Определение влажности воздуха».		2		
	91-92	Решение задач с профессиональной направленностью		2		
	93-94	<b>Контрольная работа № 2</b> по теме «Молекулярная физика. Термодинамика».	2			
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b> Повторение изученного материала по презентации, используя материал персонального сайта преподавателя физики (или по конспекту) Выполнение тестового задания					
<b>Раздел 3. Электродинамика</b>			<b>22</b>	<b>20</b>		
<b>Тема 3.1. Электростатика</b>	<b>Тема урока/Содержание учебного материала</b>					
	95-96	Электрический заряд. Закон сохранения заряда. Закон Кулона.	2			
	97-98	<b>Практическое занятие:</b> Решение задач на закон Кулона		2		
	99-100	Электрическое поле. Напряженность. Принцип суперпозиции полей.	2			
	101-102	<b>Практическое занятие:</b> Решение задач на расчет напряженности		2		
	103-104	Электроемкость. Конденсаторы.	2			
						OK 01 – OK 07

	105-106	Проводники и диэлектрики	2			
	107-108	<b>Практическое занятие:</b> Решение задач на конденсаторы с профессиональной направленностью		2		
	109-110	<b>Лабораторная работа № 5</b> «Определение емкости конденсатора».		2		
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b> Повторение изученного материала по конспекту. Составление и разработка словаря физических терминов и понятий					
<b>Тема 3.2. Постоянный электрический ток.</b>	<b>Тема урока/Содержание учебного материала</b>					
	111-112	Сила тока. Закон Ома для участка цепи. Сопротивление.	2			
	113-114	Электрические цепи. Соединение проводников.	2			
	115-116	<b>Практическое занятие: Решение задач на закон Ома</b>		2		
	117-118	Работа и мощность тока.	2			
	119-120	Электродвижущая сила. Закон Ома для полной цепи.	2			
	121-122	Тепловое действие. Закон Джоуля-Ленца. ЭДС	2			
	123-124	Соединения проводников. Законы Кирхгофа	2			
	125-126	Правила расчета соединений проводников	2			
	127-128	<b>Практическое занятие:</b> Решение задач на закон Ома с профессиональной направленностью		2		
	129-130	<b>Лабораторная работа № 5</b> «Определение ЭДС и внутреннего сопротивления проводника»		2		
	131-132	<b>Лабораторная работа № 6</b> «Изучение зависимости мощности тока от силы тока»		2		
	133-134	<b>Лабораторная работа № 7</b> «Изучение законов последовательного и параллельного соединения проводников»		2		
	135-136	<b>Лабораторная работа № 8</b> «Определение КПД электроплитки»		2		
		<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b> Выполнение электрических схем Самостоятельное повторение материала с использованием дистанционного модуля по физике «Законы постоянного тока» <a href="http://vaxnatalya.ru/">http://vaxnatalya.ru/</a>				
<b>Раздел 4. Электромагнетизм</b>			<b>16</b>	<b>10</b>		
<b>Тема 4.1. Электрический ток в различных средах.</b>	<b>Тема урока/Содержание учебного материала</b>					
	137-138	Электрический ток в металлах и газах	2			
	139-140	Электрический ток в электролитах. Закон электролиза.	2			
	141	Электрический ток в вакууме. Электронно-лучевая трубка	1			
	142	Полупроводники. Собственная и примесная проводимость полупроводников. P-n переход.	1			
	143-144	<b>Лабораторная работа № 9</b> «Определение электрохимического эквивалента меди»»		2		
	145-146	Решение задач с профессиональной направленностью		2		
						ОК 01 – ОК 07

	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b> Повторение изученного материала по конспекту. Заполнение таблицы с использованием конспектов или материалов персонального сайта <a href="http://vaxnatalya.narod.ru">http://vaxnatalya.narod.ru</a>					
<b>Тема 4.2. Магнитное поле.</b>	<b>Тема урока/Содержание учебного материала</b>					
	147-148	Взаимодействие токов. Магнитное поле. Индукция магнитного поля.	2			
	149-150	Сила Ампера. Применение. Сила Лоренца. Применение	2			
	151-152	Магнитные свойства вещества. Магнитная проницаемость	2			
	153-154	Решение задач с профессиональной направленностью		2		
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b> Повторение изученного материала по конспекту. Составление физического кроссворда с ключевым словом <b>ферромагнетик</b> .					
<b>Тема 4.3. Электромагнитная индукция</b>	<b>Тема урока/Содержание учебного материала</b>					
	155-156	Электромагнитная индукция. Правило Ленца. Магнитный поток.	2			
	157-158	Самоиндукция. Индуктивность. Взаимосвязь электрических и магнитных полей.	2			
	159-160	<b>Практическое занятие:</b> Решение задач с профессиональной направленностью		2		
	161-162	<b>Лабораторная работа № 10</b> «Изучение явления электромагнитной индукции»		2		
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b> Выполнение и оформление лабораторной работы «Изучение явления электромагнитной индукции»					
<b>Раздел 5. Колебания и волны</b>			<b>11</b>	<b>5</b>		
<b>Тема 5.1. Механические колебания.</b>	<b>Тема урока/Содержание учебного материала</b>					
	163	Свободные колебания. Математический маятник.	1			
	164	<b>Лабораторная работа № 1</b> «Определение ускорения свободного падения с помощью маятника».		1		
	165-166	Поперечные и продольные волны. Звуковые волны	2			
<b>Тема 5.2. Производство, передача и потребление электроэнергии</b>	167-168	.Свободные колебания. Колебательный контур. Формула Томсона	2			
	169-170	Переменный ток. Емкостное и индуктивное сопротивления.	2			
	171-172	Генерирование энергии. Трансформатор. Передача электрической энергии	2			
	173-174	Резонанс. Токи высокой частоты. Производство. Передача и использование электроэнергии	2			
	175-176	<b>Лабораторная работа № 11</b> «Изучение работы трансформатора»		2		
	177-178	Решение задач с профессиональной направленностью		2		
<b>Раздел 6. Оптика</b>						
<b>Тема 6.1. Геометрическая и</b>	<b>Тема урока/Содержание учебного материала</b>		<b>8</b>	<b>8</b>		
	179	Точечный источник света. Скорость распространения света.	1			
	180	Законы распространения света	1			
	181-182	<b>Лабораторная работа № 2</b> «Определение показателя преломления стекла».		2		
					OK 01 – OK 07	
					OK 01 – OK 07	

<b>волновая оптика.</b>	183-184	Линзы. Построение изображений. Глаз как оптическая система	2			
	185-186	<b>Лабораторная работа № 3</b> «Определение фокусного расстояния и оптической силы собирающей линзы».		2		
	187	Дисперсия света. Дифракция света. Дифракционная решетка.	1			
	188	Голография. Спектры испускания. Спектры поглощения	1			
	189-190	Виды излучений. Шкала ЭМВ	2			
	191-192	<b>Лабораторная работа № 12</b> «Измерение длины световой волны».		2		
	193-194	<b>Лабораторная работа № 13</b> «Наблюдение сплошного и линейчатого спектров».		2		
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b> Повторение изученного материала по конспекту. Решение графических задач на построение изображений в линзах					
<b>Раздел 7 Квантовая физика.</b>			<b>10</b>	<b>2</b>		
<b>Тема 7.1. Световые кванты</b>	<b>Тема урока/Содержание учебного материала</b>					
	195-196	Постулаты теории относительности. Энергия покоя. Связь массы с энергией	2			
	197-198	Квантовая гипотеза Планка. Корпускулярно-волновой дуализм. Фотоны	2			
	199-200	Фотоэффект. Уравнение Эйнштейна для фотоэффекта.	2			
	201-202	Давление света. Химическое действие света.	2			
	203-204	Типы фотоэлементов. Применение фотоэффекта	2			
	205-206	Решение задач на фотоэффект с профессиональной направленностью		2		
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b> Повторение изученного материала по конспекту. Заполнение опорного конспекта с использованием материалов персонального сайта <a href="http://vaxnatalya.narod.ru">http://vaxnatalya.narod.ru</a> Решение задач по образцу					
<b>Раздел 8. Атомная и ядерная физика</b>			<b>12</b>	<b>2</b>		
<b>Тема 8.1. Физика атома и атомного ядра</b>	<b>Тема урока/Содержание учебного материала</b>					
	207-208	Строение атома. Модели Бора, Резерфорда.	2			
	209-210	Квантовые постулаты Бора.	2			
	211	Радиоактивность. Радиоактивные превращения	1			
	212	Строение атомного ядра. Расчет состава атомного ядра.	1			
	213-214	Ядерные реакции. Энергетический выход ядерных реакций.	2			
	215-216	Решение задач на энергию связи.	2			
	217-218	Ядерный реактор. Ядерная энергетика.		2		
	219-220	Деление тяжелых ядер. Получение радиоактивных изотопов	2			
<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b> Повторение изученного материала по конспекту. Составление и разработка словаря физических терминов и понятий Решение задач по образцу						
<b>Промежуточная аттестация в форме экзамена</b>						
			<b>ВСЕГО:</b>	<b>133</b>	<b>87</b>	

	<b>ИТОГО</b>	<b>220</b>	
--	--------------	------------	--

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Кабинет «Физика» оснащен оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором).

В состав учебно-методического и материально-технического обеспечения программы общеобразовательной учебной дисциплины «Физика» входят:

- многофункциональный комплекс преподавателя;
- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов, портретов выдающихся ученых, поэтов, писателей и др.);
- информационно-коммуникативные средства;
- библиотечный фонд.

#### 3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Основные источники:

Основные источники:

1. Рымкевич А.П. Физика. Задачник. 10-11кл.: - М.: Дрофа, 2020 – 188с.
2. Мякишев Г.Я., Буховцев Б.Б., Сотский Н.Н. Физика. 10 кл.: Учебник. – М.: Просвещение, 2020. – 366 с.: ил.
3. Мякишев Г.Я., Буховцев Б.Б., Чаругин В.М. Физика. 11 кл.: Учебник. – М.: Просвещение, 2020 – 399 с.: ил.
4. Громов С.В. Физика: Механика. Теория относительности. Электродинамика: Учебник для 10 кл. общеобразовательных учреждений. – М., 2020.
5. Громов С.В. Физика: Оптика. Тепловые явления. Строение и свойства вещества: Учебник для 11 кл. общеобразовательных учреждений. – М., 2020.

Дополнительные источники:

Программированные задания по физике

Раздаточный материал по всем темам.

ИНТЕРНЕТ-РЕСУРСЫ

<http://www.researcher.ru/> интернет-портал «Исследовательская деятельность школьников»

<http://class-fizika.narod.ru/> Классная физика

<http://www.gomulina.orc.ru/> виртуальный методический кабинет преподавателя физики и астрономии

<http://kvant.mccme.ru/> научно-популярный физико-математический журнал «Квант»

<http://fiz.1september.ru/> журнал «Физика»

<http://vaxnatalya.narod.ru> персональный сайт преподавателя физики Н.Н.Вахрамеевой

<http://vaxnatalya.ru/> дистанционный модуль по физике Н.Н.Вахрамеевой

АУДИОВИЗУАЛЬНЫЕ СРЕДСТВА:

- коллекция ЦОР
- электронные презентации
- электронная лаборатория «Архимед»

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Код и наименование формируемых компетенций	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Р1, Тема 1.1, П-о/с	Диагностическая работа
	Р2 П-о/с	Контрольная работа
	Р 3 П-о/с	Самооценка и взаимооценка
	Р 4 П-о/с	Презентация мини

ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Р 1, Тема 1.1, 1.2, 1.3 Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.4, 2.5 Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, П-о/с Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5,	проектов Устный и письменный опрос Результаты выполнения учебных заданий Разработка маршрута
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Р 1, Тема 1.2, 1.3, П-о/с Р 2, Темы 2.1, П-о/с Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.4, П-о/с	образовательного путешествия Практические работы Промежуточная аттестация (экзамен)
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Р1,Тема 1.1,1.2, П-о/с Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5 Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, П-о/с Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.4, 4.5	
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Р1,Тема 1.1,1.2,П-о/с Р 2, Темы 2.3, 2.4, 2.5 Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.4 Р 4, Темы 4.3, 4.4, 4.5, П-о/с Р 5, Темы 5.1, 5.2, 5.3, П-о/с	

Государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Республики Карелия «Северный колледж»  
(ГАПОУ РК «Северный колледж»)

Утверждаю  
зам. директора  
\_\_\_\_\_ М.Н. Романова  
«18» июня 2024 г.

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **ОУД.10 ХИМИЯ**

основной профессиональной образовательной программы  
среднего профессионального образования  
по профессии

**43.01.09 Повар, кондитер**  
(2024 - 2028 уч.г.)

Принята на заседании  
Педагогического совета  
Протокол №10 от 18.06.2024 г

2024 год

Рассмотрено и одобрено на заседании  
методической комиссии преподавателей  
общеобразовательных учебных дисциплин  
Протокол № 10 от 06.06.2024 г  
Председатель комиссии

Н.Н. Вахрамеева

Согласовано  
Методист

С.С. Кульгова

Разработала  
преподаватель

Н.В. Колковская

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное общеобразовательное учреждение Республики Карелия «Северный колледж».

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОУД.10 Химия»

## 1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОУД.10 Химия» является обязательной частью общеобразовательного цикла основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

## 1.2 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

### 1.2.1 Цель общеобразовательной дисциплины

Формирование у студентов химической составляющей естественно-научной картины мира как основы принятия решений в жизненных и производственных ситуациях, ответственного поведения в природной среде.

Задачи дисциплины:

1) сформировать понимание закономерностей протекания химических процессов и явлений в окружающей среде, целостной научной картины мира, взаимосвязи и взаимозависимости естественных наук;

2) развить умения проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям химических реакций, планировать и интерпретировать результаты химических экспериментов,

3) сформировать навыки проведения химических экспериментальных исследований с соблюдением правил безопасного обращения с веществами и лабораторным оборудованием;

4) развить умения анализировать, оценивать, проверять на достоверность и обобщать информацию химического характера из различных источников;

5) сформировать умения прогнозировать последствия своей деятельности и химических природных, бытовых и производственных процессов;

6) сформировать понимание значимости достижений химической науки и технологий для развития социальной и производственной сфер

**Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО**

**Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК и ПК**

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p>В части трудового воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;</li> <li>- готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;</li> <li>- интерес к различным сферам профессиональной деятельности,</li> </ul> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>а) базовые логические действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;</li> <li>- устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;</li> <li>- определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;</li> <li>- выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;</li> </ul>	<p>- владеть системой химических знаний, которая включает: основополагающие понятия (химический элемент, атом, электронная оболочка атома, s-, p-, d-, f-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</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;</li> <li>- развивать креативное мышление при решении жизненных проблем</li> <li>б) базовые исследовательские действия: <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</li> <li>- выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;</li> <li>- анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;</li> <li>-- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;</li> <li>- уметь интегрировать знания из разных предметных областей;</li> <li>- выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; и способность их использования в познавательной и социальной практике</li> </ul> </li> </ul>	<p>веществ в быту и практической деятельности человека;</p> <p>уметь выявлять характерные признаки и взаимосвязь изученных понятий, применять соответствующие понятия при описании строения и свойств неорганических и органических веществ и их превращений; выявлять взаимосвязь химических знаний с понятиями и представлениями других естественнонаучных предметов;</p> <p>уметь использовать наименования химических соединений международного союза теоретической и прикладной химии и тривиальные названия важнейших веществ (этилен, ацетилен, глицерин, фенол, формальдегид, уксусная кислота, глицин, угарный газ, углекислый газ, аммиак, гашеная известь, негашеная известь, питьевая сода и других), составлять формулы неорганических и органических веществ, уравнения химических реакций, объяснять их смысл; подтверждать характерные химические свойства веществ соответствующими экспериментами и записями уравнений химических реакций;</p> <p>уметь устанавливать принадлежность изученных неорганических и органических веществ к определенным классам и группам соединений, характеризовать их состав и важнейшие свойства; определять виды химических связей (ковалентная, ионная, металлическая, водородная), типы кристаллических решеток веществ; классифицировать химические реакции; сформировать представления: о материальном единстве мира, закономерностях и познаваемости явлений природы; о месте и значении химии в системе естественных наук и ее роли в обеспечении устойчивого развития человечества: в решении проблем экологической, энергетической и пищевой безопасности, в развитии медицины, создании новых материалов, новых источников энергии, в обеспечении рационального природопользования, в формировании мировоззрения и общей культуры человека, а также экологически обоснованного отношения к своему здоровью и природной среде;</p> <p>владеть системой химических знаний, которая включает: основополагающие понятия (дополнительно к системе понятий базового уровня) - изотопы, основное и возбужденное состояние атома, гибридизация атомных орбиталей, химическая связь ("P" и ""), кратные связи), молярная концентрация, структурная формула, изомерия (структурная, геометрическая (цис-транс-изомерия), типы химических реакций (гомо- и гетерогенные, обратимые и необратимые), растворы (истинные, дисперсные системы), кристаллогидраты, степень диссоциации, электролиз, крекинг, риформинг); теории и законы, закономерности, мировоззренческие знания, лежащие в основе понимания причинности и системности химических явлений, современные представления о строении вещества на атомном, молекулярном и надмолекулярном уровнях;</p>
--	--	---

		<p>представления о механизмах химических реакций, термодинамических и кинетических закономерностях их протекания, о химическом равновесии, дисперсных системах, фактологические сведения о свойствах, составе, получении и безопасном использовании важнейших неорганических и органических веществ в быту и практической деятельности человека; общих научных принципах химического производства (на примере производства серной кислоты, аммиака, метанола, переработки нефти); уметь проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям химических реакций с использованием физических величин (массы, объема газов, количества вещества), характеризующих вещества с количественной стороны: расчеты по нахождению химической формулы вещества; расчеты массы (объема, количества вещества) продукта реакции, если одно из исходных веществ дано в виде раствора с определенной массовой долей растворенного вещества или дано в избытке (имеет примеси); расчеты массовой или объемной доли выхода продукта реакции; расчеты теплового эффекта реакций, объемных отношений газов; уметь выявлять характерные признаки и взаимосвязь изученных понятий, применять соответствующие понятия при описании строения и свойств неорганических и органических веществ и их превращений; выявлять взаимосвязь химических знаний с понятиями и представлениями других предметов для более осознанного понимания и объяснения сущности материального единства мира; использовать системные химические знания для объяснения и явлений, имеющих естественнонаучную природу; уметь использовать наименования химических соединений международного союза теоретической и прикладной химии и тривиальные названия веществ, относящихся к изученным классам органических и неорганических соединений; использовать химическую символику для составления формул неорганических веществ, молекулярных и структурных (развернутых, сокращенных и скелетных) формул органических веществ; составлять уравнения химических реакций и раскрывать их сущность:</p> <p style="padding-left: 40px;">окислительно- восстановительных реакций посредством составления электронного баланса этих реакций; реакций ионного обмена путем составления их полных и сокращенных ионных уравнений; реакций гидролиза, реакций комплексообразования (на примере гидроксокомплексов цинка и алюминия); подтверждать характерные химические свойства веществ соответствующими экспериментами и записями уравнений химических реакций; уметь классифицировать неорганические и органические вещества и химические реакции, самостоятельно выбирать основания и критерии для классификации изучаемых химических объектов; характеризовать состав и важнейшие</p>
--	--	--

		<p>свойства веществ, принадлежащих к определенным классам и группам соединений (простые вещества, оксиды, гидроксиды, соли; углеводороды, простые эфиры, спирты, фенолы, альдегиды, кетоны, карбоновые кислоты, сложные эфиры, жиры, углеводы, амины, аминокислоты, белки);</p> <p>применять знания о составе и свойствах веществ для экспериментальной проверки гипотез относительно закономерностей протекания химических реакций и прогнозирования возможностей их осуществления;</p> <p>уметь подтверждать на конкретных примерах характер зависимости реакционной способности органических соединений от кратности и типа ковалентной связи ("Р" и взаимного влияния атомов и групп атомов в молекулах; а также от особенностей реализации различных механизмов протекания реакций);</p> <p>уметь характеризовать электронное строение атомов (в основном и возбужденном состоянии) и ионов химических элементов 1 - 4 периодов Периодической системы Д.И. Менделеева и их валентные возможности, используя понятия "з", "р", "б-электронные" орбитали, энергетические уровни; объяснять закономерности изменения свойств химических элементов и образуемых ими соединений по периодам и группам</p>
<p>ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>В области ценности научного познания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;</li> <li>- совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;</li> <li>- осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе.</li> </ul> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>в) работа с информацией:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;</li> <li>- создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;</li> <li>- оценивать достоверность,</li> </ul>	<p>уметь планировать и выполнять химический эксперимент (превращения органических веществ при нагревании, получение этилена и изучение его свойств, качественные реакции на альдегиды, крахмал, уксусную кислоту; денатурация белков при нагревании, цветные реакции белков; проводить реакции ионного обмена, определять среду водных растворов, качественные реакции на сульфат-, карбонат- и хлорид-анионы, на катион аммония; решать экспериментальные задачи по темам "Металлы" и "Неметаллы") в соответствии с правилами техники безопасности при обращении с веществами и лабораторным оборудованием;</p> <p>представлять результаты химического эксперимента в форме записи уравнений соответствующих реакций и формулировать выводы на основе этих результатов;</p> <p>уметь анализировать химическую информацию, получаемую из разных источников (средств массовой информации, сеть Интернет и другие); владеть основными методами научного познания веществ химических явлений (наблюдение, измерение, эксперимент, моделирование);</p> <p>уметь 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;</p> <p>уметь самостоятельно планировать и проводить химический эксперимент (получение и изучение свойств неорганических и органических веществ,</p>

	<p>легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности</li> </ul>	<p>качественные реакции углеводов различных классов и кислородсодержащих органических веществ, решение экспериментальных задач по распознаванию неорганических и органических веществ) с соблюдением правил безопасного обращения с веществами и лабораторным оборудованием, формулировать цели исследования, предоставлять в различной форме результаты эксперимента, анализировать и оценивать их достоверность;</p> <p>уметь осуществлять целенаправленный поиск химической информации в различных источниках (научная и учебнонаучная литература, средства массовой информации, сеть Интернет и другие), критически анализировать химическую информацию, перерабатывать ее и использовать в соответствии с поставленной учебной задачей;</p> <p>владеть системой знаний о методах научного познания явлений природы, используемых в естественных науках и умениями применять эти знания при экспериментальном исследовании веществ и для объяснения химических явлений, имеющих место в природе практической деятельности человека и в повседневной жизни</p>
<p>ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;</li> <li>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;</li> <li>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</li> <li>б) совместная деятельность: <ul style="list-style-type: none"> <li>- понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;</li> <li>- принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников</li> <li>обсуждать результаты совместной работы;</li> <li>- координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;</li> <li>- осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным.</li> </ul> </li> <li>Овладение универсальными регулятивными действиями:</li> <li>г) принятие себя и других людей: <ul style="list-style-type: none"> <li>- принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;</li> <li>- признавать свое право и право других людей на ошибки;</li> <li>- развивать способность понимать</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь планировать и выполнять химический эксперимент (превращения органических веществ при нагревании, получение этилена и изучение его свойств, качественные реакции на альдегиды, крахмал, уксусную кислоту; денатурация белков при нагревании, цветные реакции белков; проводить реакции ионного обмена, определять среду водных растворов, качественные реакции на сульфат-, карбонат- и хлорид-анионы, на катион аммония; решать экспериментальные задачи по темам "Металлы" и "Неметаллы") в соответствии с правилами техники безопасности при обращении с веществами и лабораторным оборудованием;</li> <li>представлять результаты химического эксперимента в форме записи уравнений соответствующих реакций и формулировать выводы на основе этих результатов;</li> <li>- уметь самостоятельно планировать и проводить химический эксперимент (получение и изучение свойств неорганических и органических веществ, качественные реакции углеводов различных классов и кислородсодержащих органических веществ, решение экспериментальных задач по распознаванию неорганических и органических веществ) с соблюдением правил безопасного обращения с веществами и лабораторным оборудованием, формулировать цели исследования, предоставлять в различной форме результаты эксперимента, анализировать и оценивать их достоверность;</li> </ul>

	мир с позиции другого человека.	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<p>В области экологического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем;</li> <li>- планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде;</li> <li>- умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их;</li> <li>- расширение опыта деятельности экологической направленности;</li> <li>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности</li> </ul>	<p>сформировать представления: 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;</p> <p>уметь соблюдать правила экологически целесообразного поведения в быту и трудовой деятельности в целях сохранения своего здоровья и окружающей природной среды; учитывать опасность воздействия на живые организмы определенных веществ, понимая смысл показателя предельной допустимой концентрации;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь прогнозировать, анализировать и оценивать с позиций экологической безопасности последствия бытовой и производственной деятельности человека, связанной с переработкой веществ; использовать полученные знания для принятия грамотных решений проблем в ситуациях, связанных с химией;</li> <li>- уметь осознавать опасность воздействия на живые организмы определенных веществ, понимая смысл показателя предельной допустимой концентрации, и пояснять на примерах способы уменьшения и предотвращения их вредного воздействия на организм человека.</li> </ul>

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>72</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>72</b>
в том числе:	
практические работы	24
<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	
Промежуточная аттестация в форме экзамена	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа студентов	Объем часов			Формируемые компетенции
		теоретические	практические	Сам. внеаудиторная работа	
1	2	3	4	5	6
	<b>Тема урока/Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>	<b>0</b>		
	1 Введение. Научные методы познания веществ и химических явлений.	1			ОК 01-03, ОК 05, ОК 07, ОК 09, ОК 10
<b>1. Органическая химия</b>					
<b>Тема 1.1 Предмет органической химии. Теория строения органических соединений.</b>	<b>Тема урока / Содержание учебного материала.</b>	<b>2</b>	<b>3</b>		
	2 Предмет органической химии. Теория строения органических соединений А. М. Бутлерова.	1			ОК 01-03, ОК 05, ОК 07, ОК 09, ОК 10
	3 Классификация органических соединений. Номенклатура. Типы химических связей. Классификация реакций.	1			
	4 <b>Лабораторная работа № 1</b> Изготовление моделей молекул— Представителей различных классов органических соединений.			1	ОК 04, ОК 06
	5 <b>Практическая работа № 1</b> Обнаружение углерода и водорода в органических соединениях.			1	
	6 <b>Практическая работа № 2</b> Подтверждение наличия функциональных групп у соединений различных классов.			1	
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа:</b> 1. Отчёты по практическим работам Темы рефератов, сообщений, презентаций: 1. Современные представления о химическом строении органических веществ. 2. Особенности окислительно-восстановительных реакций в органической химии. 3. Строение атома углерода .				
<b>Демонстрация:</b> 1. Коллекции органических веществ, материалов и изделий из них 2. Модели молекул : CH <sub>4</sub> ; C <sub>2</sub> H <sub>4</sub> ; C <sub>2</sub> H <sub>2</sub> ; C <sub>6</sub> H <sub>6</sub> ; CH <sub>3</sub> OH. 3. Взаимодействие натрия с этанолом.					
<b>Тема 1.2 Предельные углеводороды.</b>	<b>Тема урока /Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>2</b>		
	7 Алканы (гомологический ряд, изомерия, свойства). Применение и получение.	1			ОК 01-03, ОК 05, ОК 07, ОК 09,

					ОК 10
	8	<b>Лабораторная работа №2</b> Изготовление моделей молекул алканов и галогеналканов.		1	ОК 04, ОК 06
	9	<b>Практическая работа № 3</b> Обнаружение воды, углекислого газа, сажи в продуктах горения свечи.	1	1	ОК 04, ОК 06
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа:</b> 1. Тестовые задания. 2. Написание уравнений . 3. Выполнение упражнений. 4. Отчёты по практическим работам Темы рефератов сообщений: 1. Алканы в природе. 2. Лабораторные способы получения алканов.				
	<b>Демонстрация:</b> 1. Модели молекул алканов. 2. Разделение смеси бензина и воды. 3. Плавление парафина и его отношение к воде.				
<b>Тема 1.3 Этиленовые и диеновые углеводороды.</b>	<b>Тема урока /Содержание учебного материала.</b>		<b>2</b>	<b>2</b>	
	10	Алкены	1		ОК 01-03, ОК 05, ОК 07, ОК 09, ОК 10
	11	Алкадиены. Высокомолекулярные соединения.	1		
	12	<b>Практическая работа № 4</b> Знакомство с образцами полиэтилена и полипропилена		1	ОК 04, ОК 06
	13	<b>Практическая работа № 5</b> Получение этилена и опыты с ним.		1	ОК 04, ОК 06
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа:</b> 1. Тестовые задания. 2. Отчёты по практическим работам. 3. Работа по конспектам Темы сообщений: 1. Применение алкенов и алкадиенов. 2. Лабораторные способы получения алкенов.				
	<b>Демонстрация:</b> 1. Модели молекул алкенов и алкадиенов. 2. Коллекция «Каучук и резина». 3. Деполимеризация каучука.				
<b>Тема 1.4 Ацетиленовые углеводороды.</b>	<b>Тема урока /Содержание учебного материала.</b>		<b>1</b>	<b>1</b>	
	14	Алкины	1		ОК 01-03, ОК 05, ОК 07, ОК 09, ОК 10
	15	<b>Лабораторная работа № 3</b> Изготовление модели молекулы ацетилена и других алкинов. Способы получения ацетилена.		1	ОК 04, ОК 06

	<p><b>Внеаудиторная самостоятельная работа.</b>  1. Работа по конспектам.  2. Тестовые задания  Тема рефератов, сообщений:  1. Особенности реакций присоединения по тройной углеродной связи.</p>				
	<p><b>Демонстрация:</b>  1. Модели молекул ацетилена и других алкинов.</p>				
<b>Тема 1.5 Ароматические углеводороды</b>	<b>Тема урока / Содержание учебного материала.</b>	<b>1</b>	<b>2</b>		
	16 Ароматические углеводороды	1			ОК 01-03, ОК 05, ОК 07, ОК 09, ОК 10
	17 <b>Практическая работа № 6</b> Разделение смеси бензол-вода с помощью делительной воронки. Способы получения бензола и его свойства.		1		ОК 04, ОК 06
	18 <b>Лабораторная работа № 4</b> Изготовление моделей молекул бензола и его гомологов		1		ОК 04, ОК 06
	<p><b>Внеаудиторная самостоятельная работа:</b>  1. Работа по конспектам.  2. Тестовые задания  3. Отчёты по практическим работам  Темы рефератов, докладов:  1. Применение и получение аренов</p>				
	<p><b>Демонстрация:</b>  1. Модели молекул бензола и его гомологов  2. Растворяющая способность бензола  3. Ознакомление с физическими свойствами ароматических углеводородов</p>				
<b>Тема 1.6 Природные источники углеводородов.</b>	<b>Тема урока / Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>	<b>2</b>		
	19 Нефть. Попутный нефтяной и природный газы. Каменный уголь.	1			ОК 01-03, ОК 05, ОК 07, ОК 09, ОК 10
	20 <b>Практическая работа № 7</b> Растворимость различных нефтепродуктов друг в друге.		1		ОК 04, ОК 06
	21 <b>Практическая работа № 8</b> Изучение коллекции –природные источники углеводородов.		1		ОК 04, ОК 06
	<p><b>Внеаудиторная самостоятельная работа:</b>  1. Отчёты по практическим работам  Темы презентаций, рефератов:  1. Экологические аспекты добычи, переработки и использования горючих ископаемых.</p>				
	<p><b>Демонстрация:</b>  1. Коллекция «Природные источники углеводородов  2. Сравнение процессов горения нефти и природного газа.</p>				

	3. Образование нефтяной плёнки на поверхности воды. 4. Каталитический крекинг парафина.				
<b>Тема 1.7 Гидроксильные соединения.</b>	<b>Тема урока /Содержание учебного материала.</b>	<b>2</b>	<b>2</b>		
	22   Спирты	1			ОК 01-03, ОК 05, ОК 07, ОК 09, ОК 10
	23   Многоатомные спирты и фенолы.	1			
	24   <b>Практическая работа № 9</b> Химические свойства спиртов.		1		ОК 04, ОК 06
	25   <b>Практическая работа № 10</b> Решение экспериментальных задач по разделу: Гидроксильные соединения.		1		ОК 04, ОК 06
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа:</b> 1. Тестовые задания Темы презентаций рефератов: 1. Способы получения спиртов.				
<b>Демонстрация:</b> 1. Модели молекул спиртов и фенолов. 2. Получение хлорэтана. 3. Ректификация смеси этанол- вода 4. Окисление спиртов различного строения.					
<b>Тема 1.8 Альдегиды и кетоны.</b>	<b>Тема урока / Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>1</b>		
	26   Альдегиды и кетоны	1			ОК 01-03, ОК 05, ОК 07, ОК 09, ОК 10
	27   <b>Практическая работа № 11</b> Свойства альдегидов.		1		ОК 04, ОК 06
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа:</b> 1. Тестовые задания. Тема рефератов, презентаций: 1. Применение альдегидов и кетонов в быту и промышленности.				
<b>Демонстрация:</b> 1. Модели молекул альдегидов и кетонов. 2. Получение уксусного альдегида 3. Качественные реакции на альдегидную группу. 4. Окисление этанола в этаналь. 5. Распознавание раствора ацетона и формалина.					
<b>Тема 1.9 Карбоновые кислоты и их производные.</b>	<b>Тема урока /Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>2</b>		
	28   Карбоновые кислоты	1			ОК 01-03, ОК 05, ОК 07, ОК 09, ОК 10
	29   Сложные эфиры. Жиры.	1			
	30   <b>Практическая работа № 12</b> Свойства уксусной кислоты и её солей		1		ОК 04, ОК 06
	31   <b>Практическая работа №13</b> Свойства жиров.		1		ОК 04, ОК 06
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа:</b> 1. Тестовые задания и отчёты по практическим работам				

	<p>Темы рефератов и презентаций: 1. Применение карбоновых кислот, сложных эфиров и жиров (в профессии)</p> <p><b>Демонстрация:</b> 1. Знакомство с физическими свойствами важнейших карбоновых кислот. 2. Возгонка бензойной кислоты. 3. Отношение различных карбоновых кислот к воде. 4. Сравнение pH водных растворов уксусной и соляной кислот одинаковой молярности.. 5. Получение приятно пахнущего сложного эфира. 6. Отношение сливочного, подсолнечного, машинного масел и маргарина к бромной воде и раствору перманганата калия.</p>					
<b>Тема 1.10 Углеводы.</b>	<b>Тема урока / Содержание учебного материала.</b>	<b>2</b>	<b>1</b>			
	32   Углеводы. Моносахариды.	1			ОК 01-03, ОК 05, ОК 07, ОК 09, ОК 10	
	33   Дисахариды. Полисахариды.	1				
	34   <b>Практическая работа № 14</b> Свойства глюкозы. Сахароза. Крахмал.		1			ОК 04, ОК 06
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа:</b> 1. Тестовые задания, сравнение свойств крахмала и целлюлозы, отчёты по практическим работам. 2. Темы рефератов, презентаций: Углеводы в профессии повар, кондитер.					
	<b>Демонстрации:</b> 1. Образцы углеводов и изделий из них. 2. Получение сахара кальция и выделение сахарозы из раствора сахара кальция. 3. Взаимодействие глюкозы с фуксинсернистой кислотой. 4. Отношение растворов сахарозы и мальтозы к $\text{Cu}(\text{OH})_2$ при нагревании. 5. Ознакомление с физическими свойствами крахмала и целлюлозы. 6. Набухание целлюлозы и крахмала в воде. 7. Коллекция волокон.					
<b>Тема 1.11 Амины, аминокислоты, белки.</b>	<b>Тема урока / Содержание учебного материала.</b>	<b>2</b>	<b>1</b>			
	35   Амины.	1			ОК 01-03, ОК 05, ОК 07, ОК 09, ОК 10	
	36   Аминокислоты. Белки.	1				
	37   <b>Практическая работа № 15</b> Свойства белков.		1			ОК 04, ОК 06
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа:</b> 1. Тестовые задания, отчёты по практическим работам. Темы рефератов, презентаций: 1. Проблема белкового голодания и пути её решения.					
	<b>Демонстрации:</b> 1. Физические свойства метиламина: агрегатное состояние, цвет, запах, отношение к воде. Горение метиламина.					

	2. Взаимодействие анилина и метиламина с водой и кислотами. 3. Окрашивание тканей анилиновыми красителями. 4. Обнаружение функциональных групп в молекулах аминокислот. 5. Нейтрализация щелочи аминокислотой. 6. Нейтрализация кислоты аминокислотой. 7. Растворение и осаждение белков.				
<b>Тема 1.12 Азотсодержащие гетероциклические соединения. Нуклеиновые кислоты.</b>	<b>Тема урока / Содержание учебного материала.</b>	<b>2</b>	<b>1</b>		
	38 Нуклеиновые кислоты. Модели молекул ДНК и РНК	1			ОК 01-03, ОК 05, ОК 07, ОК 09, ОК 10
	39 <b>Лабораторная работа № 5</b> Образцы продуктов питания (трансгенные формы растений и животных).		1		ОК 04, ОК 06
	40 Лекарства и препараты.	1			ОК 01-03, ОК 05, ОК 07, ОК 09, ОК 10
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа:</b> 1. Тестовые задания, отчёты по практическим работам. 2. Генная инженерия и биотехнология - презентация				
	<b>Демонстрации:</b> 1. Модели молекул важнейших гетероциклов. 2. Коллекция гетероциклических соединений. 3. Действие раствора пиридина на индикатор. 4. Взаимодействие пиридина с соляной кислотой				
<b>Тема 1.13 Биологически активные Соединения.</b>	<b>Тема урока / Содержание учебного материала.</b>	<b>3</b>	<b>1</b>		
	41 Ферменты. Витамины.	1			ОК 01-03, ОК 05, ОК 07, ОК 09, ОК 10
	42 Гормоны. Лекарства.	1			
	43 <b>Практическая работа № 16</b> Обнаружение витаминов: С, А, Д.		1		ОК 04, ОК 06
	44 <b>Контрольная работа</b>	1			
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа:</b> 1. Подготовка к контрольной работе 2. Сообщение: группы лекарств, антибиотики.				
<b>Демонстрация:</b> 1. Сравнение скорости разложения H <sub>2</sub> O <sub>2</sub> под действием фермента каталазы и неорганических катализаторов: KI, FeCl <sub>3</sub> , MnO <sub>2</sub> . 2. Образцы витаминных препаратов. 3. Поливитамины. 4. Иллюстрации фотографий животных с различными формами авитаминозов. 5. Плакат с изображением структурных формул эстрадиола, тестостерона, адреналина. 6. Взаимодействие адреналина с раствором FeCl <sub>3</sub> .					

	7. Белковая природа инсулина (цветная реакция на белки). 8. Плакаты или кодограммы с формулами амида сульфаниловой кислоты, дигидрофолиевой и ложной дигидрофолиевой кислот, бензилпенициллина, тетрациклина, цефотаксима, аспирина.				
<b>2. Общая и неорганическая химия</b>					
<b>Тема 2.1 Химия-наука о веществах</b>					
<b>Тема урока / Содержание учебного материала.</b>		<b>1</b>	<b>0</b>		
45	Характеристика вещества (состав, измерение, агрегатное состояние). Смеси веществ. Измерение вещества. Очистка вещества.	1			OK 01-03, OK 05, OK 07, OK 09, OK 10
<b>Внеаудиторная самостоятельная работа:</b> 1. Основные законы химии.					
<b>Демонстрации:</b> 1. Опыты, иллюстрирующие закон сохранения массы веществ. 2. Набор моделей атомов и молекул. 3. Модель молярного объема газов.					
<b>Тема 2.2 Строение атома.</b>					
<b>Тема урока / Содержание учебного материала.</b>		<b>1</b>	<b>0</b>		
46	Атом- сложная частица. Ядро. Электронная оболочка атомов. Составление электронных оболочек.	1			OK 01-03, OK 05, OK 07, OK 09, OK 10
<b>Внеаудиторная самостоятельная работа:</b> 1. Решение упражнений.					
<b>Демонстрации:</b> 1. Фотоэффект. 2. Модели орбиталей различной формы.					
<b>Тема 2.3 Периодический закон и Периодическая система химических элементов Д. И. Менделеева.</b>					
<b>Тема урока/Содержание учебного материала</b>		<b>1</b>	<b>0</b>		
47	Строение атома и Периодический закон Д. И. Менделеева	1			OK 01-03, OK 05, OK 07, OK 09, OK 10
<b>Внеаудиторная самостоятельная работа:</b> Тестовые задания, выполнение упражнений					
<b>Демонстрации:</b> 1. Различные формы Периодической системы химических элементов Д. И. Менделеева.					
<b>Тема 2.4 Строение вещества</b>					
<b>Тема урока/ Содержание учебного материала</b>		<b>3</b>	<b>0</b>		
48	Типы химических связей.	1			OK 01-03, OK 05, OK 07, OK 09, OK 10
49	Агрегатное состояние вещества. Модели кристаллических решеток различного типа.	1			
50	Комплексообразование	1			
<b>Внеаудиторная самостоятельная работа:</b> 1. Тестовые задания, выполнение упражнений.					

	2. Сообщения: Единая природа химических связей. Комплексообразование.				
	<b>Демонстрация:</b> 1. Модели молекул различной архитектуры. 2. Модели кристаллических решеток различного типа. 3. Модели молекул ДНК и белка. 4. Качественные реакции на ионы Fe <sup>2+</sup> и Fe <sup>3+</sup> .				
<b>Тема 2.5 Полимеры</b>	<b>Тема урока /Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>	<b>0</b>		
	51 Полимеры: неорганические и органические	1			ОК 01-03, ОК 05, ОК 07, ОК 09, ОК 10
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа:</b> 1. Выполнение упражнений. 2. Сообщение: Значение неорганических природных полимеров в формировании одной из геологических оболочек Земли- литосферы.				ОК 04, ОК 06
	<b>Демонстрации:</b> 1. Коллекции пластмасс, каучуков, волокон, минералов и горных пород. 2. Минеральное волокно — асбест — и изделия из него. 3. Модели молекул белков, ДНК, РНК				
<b>Тема 2.6 Дисперсные системы.</b>	<b>Тема урока / Содержание учебного материала.</b>	<b>1</b>	<b>1</b>		
	52-53 Понятие о дисперсных системах. Значение дисперсных систем.	1			ОК 01-03, ОК 05, ОК 07, ОК 09, ОК 10
	54 <b>Практическая работа № 17</b> Виды дисперсных систем, их признаки и их получение		1		ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа:</b> 1. Тестовые задания 2. Реферат или презентация: Применение дисперсных систем.				
	<b>Демонстрации:</b> 1. Виды дисперсных систем и их характерные признаки. 2. Прохождение луча света через коллоидные и истинные растворы (эффект Тиндаля). 3. Получение суспензии серы и канифоли. 4. Получение эмульсии растительного масла и бензола. 5. Получение золя крахмала. Получение золя серы из тиосульфата натрия.				
<b>Тема 2.7 Химические реакции.</b>	<b>Тема урока / Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>0</b>		
	55 Классификация химических реакций.	1			ОК 01-03, ОК 05, ОК 07, ОК 09, ОК 10
	56 Скорость химических реакций. Обратимость. Химическое равновесие.	1			

	<p><b>Внеаудиторная самостоятельная работа:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Решение задач</li> <li>2. Тестовые задания</li> <li>3. Работа по конспекту</li> </ol> <p>Темы сообщений, рефератов и презентаций:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Окислительно-восстановительные реакции.</li> <li>2. Зависимость скорости химической реакции.</li> </ol>				
	<p><b>Демонстрация:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Превращение красного фосфора в белый; кислорода в озон.</li> <li>2. Модели бутана и изобутана.</li> <li>3. Получение кислорода из пероксида водорода и воды; дегидратация этанола.</li> <li>4. Реакции горения; реакции эндотермические на примере реакции разложения (этанола, калийной селитры, бихромата аммония) и экзотермические на примере реакций соединения (обесцвечивание бромной воды и раствора перманганата калия этиленом, гашение извести и др.).</li> <li>5. Взаимодействие цинка с растворами соляной и серной кислот при разных температурах, разных концентрациях соляной кислоты; разложение пероксида кислорода с помощью оксида марганца (IV), каталазы сырого мяса и сырого картофеля.</li> <li>6. Взаимодействие цинка различной поверхности (порошка, пыли, гранул) с кислотой.</li> <li>7. Модель «кипящего слоя».</li> <li>8. Омыление жиров, реакции этерификации.</li> <li>9. Зависимость степени электролитической диссоциации уксусной кислоты от разбавления</li> </ol>				
<b>Тема 2.8 Растворы.</b>	<b>Тема урока / Содержание учебного материала.</b>	<b>3</b>	<b>2</b>		
	57 Понятие о растворах. ТЭД.	1			ОК 01-03, ОК 05, ОК 07, ОК 09, ОК 10
	58 Гидролиз как обменный процесс.	1			
	59 Способы выражения концентрации растворов. <b>Лабораторная работа №6 «Концентрация растворов»</b>	1	1		ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10
	60 <b>Практическая работа № 18</b> Реакции обмена в водных растворах электролитов.		1		ОК4, ОК6
	<p><b>Внеаудиторная самостоятельная работа:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Решение задач</li> <li>2. Тестовые задания</li> <li>3. Отчёт по практическим работам</li> </ol>				
<p><b>Демонстрация:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Сравнение электропроводности растворов электролитов.</li> <li>2. Гидролиз карбонатов, сульфатов и силикатов щелочных металлов; нитратов</li> </ol>					

	свинца (2) или цинка, хлорида аммония.					
<b>Тема 2.9 Окислительно-восстановительные реакции. Электрохимические процессы.</b>	<b>Тема урока /Содержание учебного материала.</b>	<b>2</b>	<b>0</b>			
	61 Окислительно- восстановительные реакции.	1			ОК 01-03, ОК 05, ОК 07, ОК 09, ОК 10	
	62 Электролиз расплавов и водных растворов электролитов	1				
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа:</b> 1. Решение задач 2. Тестовые задания 3. Работа по конспекту Сообщения: 1. Влияние среды на протекание окислительно- восстановительных процессов. 2. Практическое применение электролиза.					ОК 04, ОК 06
	<b>Демонстрации:</b> 1. Восстановление дихромата калия цинком. 2. Восстановление оксида меди (II) углем и водородом 3. Восстановление дихромата калия этиловым спиртом. 4. Окислительные свойства азотной кислоты. 5. Окислительные свойства дихромата калия. 6. Электролиз раствора хлорида меди (II).					
<b>Тема 2.10 Классификация веществ. Основные классы веществ.</b>	<b>Тема урока / Содержание учебного материала</b>	<b>7</b>	<b>0</b>			
	63 Классификация неорганических веществ.	1			ОК 01-03, ОК 05, ОК 07, ОК 09, ОК 10	
	64 Оксиды.	1				
	65 Кислоты.	1				
	66 Основания. Амфотерные соединения.	1				
	67 Соли.	1				
	68 Генетическая связь между классами органических и неорганических соединений.	1				
	69 <b>Контрольная работа</b>	1				
<b>Внеаудиторная самостоятельная работа:</b> 1. Решение задач 2. Тестовые задания						
<b>Демонстрации:</b> 1. Коллекция «Классификация неорганических веществ» и образцы представителей классов. 2. Коллекция «Классификация органических веществ» и образцы представителей классов. 3. Коллекции кислотных, основных и амфотерных оксидов, демонстрация их свойств. 4. Взаимодействие концентрированных азотной и серной кислот, а также разбавленной азотной кислоты с медью. 5. Реакция «серебряного зеркала» для муравьиной кислоты.						

	<p>6. Взаимодействие раствора гидроксида натрия с кислотными оксидами (оксидом фосфора (V)), амфотерными гидроксидами (гидроксидом цинка).</p> <p>7. Взаимодействие аммиака с хлороводородом и водой. Аналогично для метиламина.</p> <p>8. Взаимодействие аминокислот с кислотами и щелочами.</p> <p>9. Осуществление переходов:  <math>\text{Ca} \rightarrow \text{CaO} \rightarrow \text{Ca}_3(\text{PO}_4)_2 \rightarrow \text{Ca}(\text{OH})_2</math>  <math>\text{P} \rightarrow \text{P}_2\text{O}_5 \rightarrow \text{H}_3\text{PO}_4</math>  <math>\text{Cu} \rightarrow \text{CuO} \rightarrow \text{CuSO}_4 \rightarrow \text{Cu}(\text{OH})_2 \rightarrow \text{CuO} \rightarrow \text{Cu}</math>  <math>\text{C}_2\text{H}_5\text{OH} \rightarrow \text{C}_2\text{H}_4 \rightarrow \text{C}_2\text{H}_4\text{Br}_2</math></p>				
<b>Тема 2.11 Химия в жизни общества.</b>	<b>Тема урока / Содержание учебного материала</b>	<b>3</b>	<b>0</b>		
	70   Химия и экология. Химия и повседневная жизнь человека.	1			ОК 01-03, ОК 05, ОК 07, ОК 09, ОК 10
	71   Средства бытовой химии и лекарственные препараты.	1			
	72   Химия и пищевые продукты.	1			
	<b>Внеаудиторные самостоятельные работы</b>				ОК 04, ОК 06
	1. Выполнение упражнений. 2. Тестовые задания. 3. Подготовка к экзамену				
	<b>Демонстрация:</b>				
1. Модели производства серной кислоты и аммиака. 2. Коллекция удобрений и пестицидов. 3. Образцы средств бытовой химии и лекарственных препаратов					
<b>Промежуточная аттестация - экзамен.</b>	<b>Всего:</b>	<b>48</b>	<b>24</b>		
	<b>Итого:</b>		<b>72</b>		

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Химия»

##### Оборудование учебного кабинета:

- магнитная доска;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий
- комплект учебно-наглядных пособий, плакатов и планшетов

##### Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- методические пособия.
- таблицы «Периодическая система хим.элементов Д.И.Менделеева»  
«Таблица растворимости», «ряд напряжений металлов»
- таблицы по темам уроков
- таблицы «классификация органических веществ»
- таблица «классификация неорг. Веществ»
- модели молекул
- модели строения атомов
- портреты ученых
- коллекции
- Географические карты
- наборы химической посуды и реактивов для проведения демонстраций лабораторных опытов и практических работ
- алгоритмы, составление химических реакций; расчетных задач; приготовление растворов разной концентрации; номенклатура групп органических соединений
- дидактические раздаточные материалы по темам
- методические пособия

#### 3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Основные источники:

Габриелян О.С. Химия: учеб. для студ. проф. учеб. заведений / О.С. Габриелян, И.Г. Остроумов. – М., 2020.

Габриелян О.С. Химия в тестах, задачах, упражнениях: учеб. пособие для студ. сред. проф. учебных заведений / О.С. Габриелян, Г.Г. Лысова – М., 2020.

Габриелян О.С. Практикум по общей, неорганической и органической химии: учеб. пособие для студ. сред. проф. учеб. заведений / Габриелян О.С., Остроумов И.Г., Дорофеева Н.М. – М., 2020.

Габриелян О.С. Химия. 10 класс. Профильный уровень: учеб. для общеобразоват. учреждений / О.С. Габриелян, Ф.Н. Маскаев, С.Ю. Пономарев, В.И. Теренин. – М., 2020.

Габриелян О.С. Химия. 10 класс. Базовый уровень: учеб. для общеобразоват. учреждений. – М., 2013.

Габриелян О.С. Химия. 11 класс. Профильный уровень: учеб. для общеобразоват. учреждений / О.С. Габриелян, Г.Г.Лысова. – М., 2020.

Габриелян О.С. Химия. 11 класс. Базовый уровень: учеб. для общеобразоват. учреждений. – М., 2020.

Габриелян О.С. Химия: орган. химия: учеб. для 10 кл. общеобразоват. учреждений с углубл. изучением химии / О.С. Габриелян, И.Г. Остроумов, А.А. Карцова – М., 2020.

Габриелян О.С. Общая химия: учеб. для 11 кл. общеобразоват. учреждений с углубл. изучением химии / О.С. Габриелян, И.Г. Остроумов, С.Н. Соловьев, Ф.Н. Маскаев – М., 2020.

Габриелян О.С., Воловик В.В. Единый государственный экзамен: Химия: Сб. заданий и упражнений. – М., 2020.

Габриелян О.С., Остроумов И.Г. Химия: Пособие для поступающих в вузы. – М., 2020.

Габриелян О.С., Остроумов И.Г., Остроумова Е.Е. Органическая химия в тестах, задачах и упражнениях. – М., 2020.

Габриелян О.С., Остроумов И.Г., Введенская А.Г. Общая химия в тестах, задачах и упражнениях. – М., 2020.

Кузьменко Н.Е., Еремин В.В., Попков В.А. Краткий курс химии. – М., 2020.

Пичугина Г.В. Химия и повседневная жизнь человека. – М., 2020.

Титова И.М. Химия и искусство. – М., 2020.

Титова И.М. Химия и искусство: организатор-практикум для учащихся 10–11 классов общеобразовательных учреждений. – М., 2020.

Ерохин Ю.М., Фролов В.И. Сборник задач и упражнений по химии (с дидактическим материалом): учеб. пособие для студентов средн. проф. завед. – М., 2020.

Габриелян О.С., Лысова Г.Г. Химия в тестах, задачах и упражнениях: учеб. пособие. – М., 2020.

Габриелян О.С., Остроумов И.Г. Химия: учебник. – М., 2020.

Габриелян О.С., Остроумов И.Г., Дорофеева Н.М. Практикум по общей, неорганической и органической химии: учеб. пособие. – М., 2020.

Ерохин Ю.М. Химия: учебник. – М., 2020.

#### Дополнительные источники:

Габриелян О.С. Химия для преподавателя: учебно-методическое пособие / О.С. Габриелян, Г.Г. Лысова – М., 2020.

Габриелян О.С. Настольная книга учителя химии: 10 класс / О.С. Габриелян, И.Г. Остроумов – М., 2020.

Габриелян О.С. Настольная книга учителя химии: 11 класс: в 2 ч. / О.С. Габриелян, Г.Г. Лысова, А.Г. Введенская – М., 2020.

Аршанский Е.А. Методика обучения химии в классах гуманитарного профиля – М., 2020.

Кузнецова Н.Е. Обучение химии на основе межпредметной интеграции / Н.Е. Кузнецова, М.А. Шаталов. – М., 2020.

Чернобильская Г.М. Методика обучения химии в средней школе. – М., 2013.

Габриелян О.С. Лысова Г.Г. Химия для преподавателя: методическое пособие. – М., 2020.

Малышкина В. Занимательная химия С-Петербург «Тригон 2011г.»

#### Интернет ресурсы

2. <http://www.alhimikov.net> Электронный учебник "Основы общей и неорганической химии"
3. <http://www.alhimikov.net> Электронный учебник по органической химии
4. органическая химия 1С «Образовательная коллекция», лаборатория систем мультимедиа Мар ГТУ, 2020г.

### КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

№	Модуль / Раздел / Тема	Результат обучения	Оценочные мероприятия	ОК
I	Основной модуль			
1	Раздел 1. Основы строения вещества	Формулировать базовые понятия и законы химии		
1.1	Строение атомов химических элементов и природа химической связи	Составлять химические формулы соединений в соответствии со степенью окисления химических элементов, исходя из валентности и электроотрицательности	1. Тест «Строение атомов химических элементов и природа химической связи». 2. Задачи на составление химических формул двухатомных соединений (оксидов, сульфидов, гидридов и т.п.).	ОК 01

1.2	Периодический закон и таблица Д.И. Менделеева	Характеризовать химические элементы в соответствии с их положением в периодической системе химических элементов Д.И. Менделеева	Практико-ориентированные теоретические задания на характеристику химических элементов: «Металлические / неметаллические свойства, электроотрицательность и сродство к электрону химических элементов в соответствии с их электронным строением и положением в периодической системе химических элементов Д.И. Менделеева».	О М С
2	Раздел 2. Химические	Составлять уравнения и схемы химических реакций	Контрольная работа «Строение вещества и химические реакции»	
2.1	Типы химических реакций	Составлять реакции соединения, разложения, обмена, замещения, окислительно-восстановительные реакции и реакции комплексообразования (на примере гидроксокомплексов алюминия и цинка) с участием неорганических веществ	1. Задачи на составление уравнений реакций: - соединения, замещения, разложения, обмена и реакций с участием комплексных соединений (на примере гидроксокомплексов алюминия и цинка); - окислительно-восстановительных реакций с использованием метода электронного баланса; - с участием комплексных соединений (на примере гидроксокомплексов цинка и алюминия). 2. Задачи на расчет количественных характеристик продукта реакции соединения; массовой или объемной доли выхода продукта реакции	О К 1
2.2	Электролитическая диссоциация и ионный обмен	Составлять уравнения химических реакции ионного обмена с участием неорганических веществ	1. Задания на составление молекулярных и ионных реакций с участием оксидов, кислот, оснований и солей, ионных реакций гидролиза солей, установление изменения кислотности среды. 2. Лабораторная работа «Реакции гидролиза».	О К Р
3	Раздел 3. Строение и свойства неорганических	Исследовать строение и свойства неорганических веществ	Контрольная работа «Свойства неорганических веществ»	

3.1	Классификация, номенклатура и строение неорганических веществ	Классифицировать неорганические вещества в соответствии с их строением	<p>1. Тест «Номенклатура и название неорганических веществ исходя из их химической формулы или составление химической формулы исходя из названия вещества по международной или тривиальной номенклатуре».</p> <p>2. Задачи на расчет массовой доли (массы) химического элемента (соединения) в молекуле (смеси).</p> <p>3. Практические задания по классификации, номенклатуре и химическим формулам неорганических веществ различных классов.</p> <p>4. Практические задания на определение химической активности веществ в</p>	ОК 01
3.2	Физико химические свойства неорганических веществ	Устанавливать зависимость физикохимических свойств неорганических веществ от строения атомов и молекул, а также типа кристаллической решетки	<p>1. Тест «Особенности химических свойств оксидов, кислот, оснований, амфотерных гидроксидов и солей».</p> <p>2. Задания на составление уравнений химических реакций с участием простых и сложных неорганических веществ: оксидов металлов, неметаллов и амфотерных элементов; неорганических кислот, оснований и амфотерных гидроксидов, неорганических солей, характеризующих их свойства и способы получения.</p> <p>3. Практико-ориентированные теоретические задания на свойства и получение неорганических веществ.</p> <p>4. Лабораторная работа «Свойства металлов и неметаллов».</p>	ОО ОО М
3.3	Производство неорганических веществ. Значение и применение в быту и на производстве	Обосновывать значение и применение неорганических веществ в бытовой и производственной деятельности человека их физико-химическими свойствами	Практико-ориентированные задания по составлению химических реакций с участием неорганических веществ, используемых для их идентификации и промышленных способов получения.	О М
4	Раздел 4. Строение и свойства органических веществ	Исследовать строение и свойства органических веществ	Контрольная работа «Строение и свойства органических веществ»	
4.1	Классификация, строение и номенклатура органических веществ	Классифицировать органические вещества в соответствии с их строением	<p>1. Задания на составление названий органических соединений по тривиальной или международной систематической номенклатуре.</p> <p>2. Задания на составление полных и сокращенных структурных формул органических веществ</p>	О К

4.2	Свойства органических соединений	Устанавливать зависимость физикохимических свойств органических веществ от строения молекул	<p>1. Задания на составление уравнений химических реакций с участием органических веществ на основании их состава и строения.</p> <p>2. Задания на составление уравнений химических реакций, иллюстрирующих химические свойства с учетом механизмов протекания данных реакций и генетической связи органических веществ разных классов.</p> <p>3. Расчетные задачи по уравнениям реакций с участием органических веществ.</p> <p>4. Лабораторная работа «Получение этилена и изучение его свойств».</p>	00 00 (M)
4.3	Органические вещества в жизнедеятельности и человека. Производство и применение органических веществ в промышленности	Обосновывать значение и применение органических веществ в бытовой и производственной деятельности человека их физико-химическими свойствами	Практико-ориентированные задания по составлению химических реакций с участием органических веществ, используемых для их идентификации в быту и промышленности.	00 M )
5	Раздел 5. Кинетические и термодинамические закономерности протекания химических реакций	Исследовать равновесие и скорость химических реакций	Контрольная работа «Скорость химической реакции и химическое равновесие»	00 M )
5.1	Кинетические закономерности протекания химических реакций	Исследовать влияние концентрации реагирующих веществ и температуры на скорость химических реакций	<p>1. Лабораторная работа на выбор:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- «Определение зависимости скорости реакции от концентрации реагирующих веществ»;</li> <li>- «Определение зависимости скорости реакции от температуры».</li> </ul> <p>2. Практико-ориентированные теоретические задания на анализ факторов, влияющих на изменение скорости химической реакции.</p>	00 M )
5.2	Термодинамические закономерности протекания химических реакций. Равновесие химических реакций	Исследовать влияние изменения концентрации веществ, реакции среды и температуры на смещение химического равновесия	<p>1. Задачи на расчеты тепловых эффектов химических реакций и определение типа реакции (по тепловому эффекту: экзо- и эндотермические).</p> <p>2. Практико-ориентированные задания на применение принципа Ле Шателье для нахождения направления смещения равновесия химической реакции и анализ факторов, влияющих на смещение химического равновесия.</p> <p>3. Лабораторная работа «Изучение влияния различных факторов на смещение химического равновесия».</p>	00 M )

6	Раздел 6. Дисперсные системы	Исследовать дисперсные системы	Контрольная работа по теме «Дисперсные системы»	
6.1	Дисперсные системы и факторы их устойчивости	Различать истинные растворы, коллоидные растворы и грубодисперсные системы на основе химического эксперимента	1. Задачи на приготовление растворов. 2. Практико-ориентированные расчетные задания на дисперсные системы, используемые в бытовой и производственной деятельности человека.	М
6.2	Исследование свойств дисперсных систем	Исследовать физикохимические свойства различных видов дисперсных систем	Лабораторная работа (на выбор): - Приготовление растворов; - Исследование дисперсных систем.	Ж
7	Раздел 7. Качественные реакции обнаружения органических и неорганических веществ	Исследовать свойства органических и неорганических веществ с использованием качественных реакций		
7.1	Обнаружение неорганических катионов и анионов	Исследовать качественные реакции неорганических веществ	1. Лабораторная работа (на выбор): - Аналитические реакции катионов 1 <sup>1</sup> групп; - Аналитические реакции анионов. 2. Практические задания на составление уравнений реакций обнаружения катионов 1 <sup>1</sup> групп и анионов, в т.ч. в молекулярной и	Ж
7.2	Обнаружение органических веществ отдельных	Исследовать качественные реакции органических соединений отдельных классов	1. Лабораторная работа (на выбор): - Качественные реакции на отдельные классы органических	Ж

Государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Республики Карелия «Северный колледж»  
(ГАПОУ РК «Северный колледж»)

Утверждаю  
зам. директора  
\_\_\_\_\_ М.Н. Романова  
«18» июня 2024 г.

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **ОУД.11 БИОЛОГИЯ**

основной профессиональной образовательной программы  
среднего профессионального образования  
по профессии

**43.01.09 Повар, кондитер**  
(2024 - 2028 уч.г.)

Принята на заседании  
Педагогического совета  
Протокол №10 от 18.06.2024 г

2024 год

Рассмотрено и одобрено на заседании  
методической комиссии преподавателей  
общеобразовательных учебных дисциплин  
Протокол № 10 от 06.06.2024 г  
Председатель комиссии

Н.Н. Вахрамеева

Согласовано  
Методист

С.С. Кульгова

Разработала  
преподаватель

Н.В. Колковская

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное общеобразовательное учреждение Республики Карелия «Северный колледж».

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОУД.11 Биология»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОУД.11 Биология» является обязательной частью общеобразовательного цикла основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1 Цель общеобразовательной дисциплины

Цель: формирование у обучающихся системы знаний о различных уровнях жизни со знанием современных представлений о живой природе, навыков по проведению биологических исследований с соблюдением этических норм, аргументированной личностной позиции по бережному отношению к окружающей среде.

Задачи:

1. получение фундаментальных знаний о биологических системах (Клетка, Организм, Популяция, Вид, Экосистема); истории развития современных представлений о живой природе, выдающихся открытиях в биологической науке; роли биологической науки в формировании современной естественно-научной картины мира; методах научного познания;
2. овладение умениями логически мыслить, обосновывать место и роль биологических знаний в практической деятельности людей, развитии современных технологий; определять живые объекты в природе; проводить наблюдения за экосистемами с целью их описания и выявления естественных и антропогенных изменений; находить и анализировать информацию о живых объектах;
3. развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей обучающихся в процессе изучения биологических явлений; выдающихся достижений биологии, вошедших в общечеловеческую культуру; сложных и противоречивых путей развития современных научных взглядов, идей, теорий, концепций, гипотез (о сущности и происхождении жизни, человека) в ходе работы с различными источниками информации;
4. воспитание убежденности в необходимости познания живой природы, необходимости рационального природопользования, бережного отношения к природным ресурсам и окружающей среде, собственному здоровью; уважения к мнению оппонента при обсуждении биологических проблем;
5. использование приобретенных биологических знаний и умений в повседневной жизни для оценки последствий своей деятельности (и деятельности других людей) по отношению к окружающей среде, здоровью других людей и собственному здоровью; обоснование и соблюдение мер профилактики заболеваний, оказание первой помощи при травмах, соблюдение правил поведения в природе.

1.2.3. Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК и ПК

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p>В части трудового воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;</li> <li>- готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;</li> <li>- интерес к различным сферам профессиональной деятельности, Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</li> <li>а) базовые логические действия: <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно формулировать и актуализировать проблему,</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- сформировать знания о месте и роли биологии в системе естественных наук, в формировании современной естественнонаучной картины мира, в познании законов природы и решении жизненно <ul style="list-style-type: none"> <li>- важных социально-этических, экономических, экологических проблем человечества, а также в решении вопросов рационального <ul style="list-style-type: none"> <li>- природопользования; в формировании ценностного отношения к природе, обществу, человеку; о вкладе российских и зарубежных ученых - биологов в развитие биологии; функциональной грамотности человека для решения жизненных проблем,</li> <li>- уметь владеть системой биологических знаний, которая включает:</li> </ul> </li> </ul> </li> </ul>

	<p>рассматривать ее всесторонне;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;</li> <li>- определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;</li> <li>- выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;</li> <li>- вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;</li> <li>- развивать креативное мышление при решении жизненных проблем</li> </ul> <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</li> <li>- выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;</li> <li>- анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;</li> <li>-- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;</li> <li>- уметь интегрировать знания из разных предметных областей;</li> <li>- выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; и способность их использования в познавательной и социальной практике</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- основополагающие биологические термины и понятия (жизнь, клетка, ткань, орган, организм, вид, популяция, экосистема, биоценоз, биосфера; метаболизм, гомеостаз, клеточный иммунитет, биосинтез белка, биополимеры, дискретность, саморегуляция,</li> <li>- самовоспроизведение, наследственность, изменчивость, энергозависимость, рост и развитие); биологические теории: клеточная теория Т. Шванна, М Шлейдена, Р. Вирхова; клонально-селективного иммунитета П. Эрлих, И.И. Мечникова, хромосомная теория наследственности Т. Моргана, закон Опарина, первичного бульона Дж. Холдейна, микросфер С. Фокса, рибозима Т. Чек);</li> <li>- сформировать умения раскрывать содержание основополагающих биологических теорий и гипотез: клеточной, хромосомной, мутационной, эволюционной, происхождения жизни и человека; владение системой знаний об основных методах научного познания, используемых в биологических исследованиях живых объектов и экосистем (описание, измерение, проведение наблюдений); способами выявления и оценки антропогенных изменений в природе;</li> <li>- сформировать умения раскрывать основополагающие биологические законы и закономерности (Г. Менделя, Т. Моргана, Н.И. Вавилова, Э. Геккеля, Ф. Мюллера, К. Бэра), границы их применимости к живым системам; уметь выделять существенные признаки: строения вирусов, клеток прокариот и эукариот; одноклеточных и многоклеточных организмов, видов, биогеоценозов, экосистем и биосферы; строения органов и систем органов растений, животных, человека; процессов жизнедеятельности, протекающих в организмах растений, животных и человека; биологических процессов: обмена веществ (метаболизм), информации и превращения энергии, брожения, автотрофного и гетеротрофного типов питания, фотосинтеза и хемосинтеза, митоза, мейоза, гаметогенеза, эмбриогенеза, постэмбрионального развития, размножения, индивидуального развития организма (онтогенеза), взаимодействия генов, гетерозиса; действий искусственного отбора, стабилизирующего, движущего и разрывающего естественного отбора; аллопатрического и симпатрического видообразования; влияния движущих сил эволюции на генофонд популяции; приспособленности организмов к среде обитания, чередования направлений эволюции; круговорота веществ и потока энергии в экосистемах;</li> <li>- приобрести опыт применения основных методов научного познания, используемых в биологии: наблюдения и описания живых систем, процессов и явлений; организации и проведения биологического эксперимента, выдвижения гипотез, выявления зависимости между исследуемыми величинами, объяснять полученные</li> </ul>
--	--	---

		<p>результаты и формулировать выводы с использованием научных понятий, теорий и законов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформировать умения выделять существенные признаки вирусов, клеток прокариот и эукариот; одноклеточных и многоклеточных организмов, видов, биогеоценозов и экосистем; особенности процессов обмена веществ и превращения энергии в клетке фотосинтеза, пластического и энергетического обмена, хемосинтеза, митоза, мейоза, оплодотворения, развития и размножения, индивидуального развития организма (онтогенеза), борьбы за существование, естественного отбора, видообразования, приспособленности организмов к среде обитания, влияния компонентов экосистем, антропогенных изменений в экосистемах своей местности, круговорота веществ и превращение энергии в биосфере;</li> <li>- сформировать умения применять полученные знания для объяснения биологических процессов и явлений, для принятия практических решений в повседневной жизни с целью обеспечения безопасности своего здоровья и здоровья окружающих людей, соблюдения здорового образа жизни, норм грамотного поведения в окружающей природной среде; понимание необходимости использования достижений современной биологии и биотехнологий для рационального природопользования; умение использовать соответствующие аргументы, биологическую терминологию и символику для доказательства родства организмов разных систематических групп; взаимосвязи организмов и среды обитания; единства человеческих рас; необходимости здорового образа жизни, сохранения разнообразия видов и экосистем, как условия сосуществования природы и человечества;</li> <li>- сформировать умения решать биологические задачи, составлять генотипические схемы скрещивания для разных типов наследования признаков у организмов, составлять схемы переноса веществ и энергии в экосистемах (цепи питания, пищевые сети), выявлять причинно-следственные связи между исследуемыми биологическими объектами, процессами и явлениями делать выводы и прогнозы на основании полученных результатов;</li> <li>- сформировать умения критически оценивать информацию биологического содержания, включающую псевдонаучные знания из различных источников (средства массовой информации, научно-популярные материалы); интерпретировать этические аспекты современных исследований в биологии, медицине, биотехнологии</li> <li>- рассматривать глобальные экологические проблемы современности, формировать по отношению к ним собственную позицию, умение оценивать этические аспекты современных исследований в области биотехнологии и генетических технологий (клонирование, искусственное оплодотворение, направленное изменение генома и</li> </ul>
--	--	---

		<p>создание трансгенных организмов);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформировать умения создавать собственные письменные и устные сообщения на основе биологической информации из нескольких источников, грамотно использовать понятийный аппарат биологии;</li> <li>- уметь выдвигать гипотезы, проверять их экспериментальными средствами, формулируя цель исследования, анализировать полученные результаты и делать выводы;</li> <li>- принимать участие в научно-исследовательской работе по биологии, экологии и медицине, проводимой на базе школьных научных обществ и публично представлять полученные результаты на ученических конференциях разного уровня</li> </ul>
<p>ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>В области ценности научного познания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;</li> <li>- совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;</li> <li>- осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе. Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</li> </ul> <p>в) работа с информацией:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;</li> <li>- создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;</li> <li>- оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;</li> <li>- использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- сформировать умения критически оценивать информацию биологического содержания, включающую псевдонаучные знания из различных источников (средства массовой информации, научно-популярные материалы); интерпретировать этические аспекты современных исследований в биологии, медицине, биотехнологии;</li> <li>- интерпретировать этические аспекты современных исследований в биологии, медицине, биотехнологии; рассматривать глобальные экологические проблемы современности, формировать по отношению к ним собственную позицию, умение оценивать этические аспекты современных исследований в области биотехнологии и генетических технологий (клонирование, искусственное оплодотворение, <ul style="list-style-type: none"> <li>- направленное изменение генома и создание трансгенных организмов);</li> </ul> </li> <li>- сформировать умения создавать собственные письменные и устные сообщения на основе биологической информации из нескольких источников, грамотно использовать понятийный аппарат биологии</li> </ul>

	<p>эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;</p> <p>- владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности</p>	
<p>ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;</p> <p>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;</p> <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>б) совместная деятельность:</p> <p>- понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;</p> <p>- принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников</p> <p>обсуждать результаты совместной работы;</p> <p>- координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;</p> <p>- осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным.</p> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>г) принятие себя и других людей:</p> <p>- принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;</p> <p>- признавать свое право и право других людей на ошибки;</p> <p>- развивать способность понимать мир с позиции другого человека.</p>	<p>- сформировать умения создавать собственные письменные и устные сообщения на основе биологической информации из нескольких источников, грамотно использовать понятийный аппарат биологии;</p> <p>- уметь выдвигать гипотезы, проверять их экспериментальными средствами, формулируя цель исследования, анализировать полученные результаты и делать выводы;</p> <p>- принимать участие в научно-исследовательской работе по биологии, экологии и медицине, проводимой на базе школьных научных обществ и публично представлять полученные результаты на ученических конференциях разного уровня</p>
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>В области экологического воспитания:</p> <p>- сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем;</p> <p>- планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде;</p>	<p>- владеть системой знаний об основных методах научного познания, используемых в биологических исследованиях живых объектов и экосистем (описание, измерение, проведение наблюдений); способами выявления и оценки антропогенных изменений в природе;</p> <p>- уметь выявлять отличительные признаки живых систем, в том числе грибов, растений, животных и человека; приспособленность видов к среде обитания, абиотических и биотических компонентов экосистем, взаимосвязей организмов в сообществах, антропогенных изменений в экосистемах своей местности;</p> <p>- уметь выделять существенные признаки биологических процессов:</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их;</li> <li>- расширение опыта деятельности экологической направленности; овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>взаимодействия генов, гетерозиса; действия искусств симпатрического видообразования; влияния движущих сил эволюции на генофонд популяции;</li> <li>- приспособленности организмов к среде обитания, чередования направлений эволюции; круговорота веществ и потока энергии в экосистемах</li> </ul>
--	---	--

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>52</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>52</b>
в том числе:	
практические работы	12
<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа студентов	Объем часов			Формируемые компетенции	
		теоретические	практические	Сам. внеаудиторная работа		
1	2	3	4	5	6	
<b>Раздел 1. Клетка - структурно-функциональная единица живого</b>						
<b>Тема 1.1</b> <b>Биология как наука. Общая характеристика жизни</b>	<b>Тема урока / Содержание учебного материала.</b>		<b>2</b>	<b>0</b>		
	1	Современные отрасли биологических знаний. Связь биологии с другими науками: биохимия, биофизика, бионика, геногеография и др. Роль и место биологии в формировании современной научной картины мира.	1		ОК-2	
	2	Уровни организации живой материи. Общая характеристика жизни, свойства живых систем. Химический состав клеток	1			
<b>Тема 1.2 Структурно-функциональная организация клеток</b>	<b>Тема урока /Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	<b>2</b>		
	3	Клеточная теория (Т. Шванн, М. Шлейден, Р. Вирхов). Основные положения современной клеточной теории. Типы клеточной организации: прокариотический и эукариотический. Одноклеточные и многоклеточные организмы.	1		ОК-1 ОК-2 ОК-4	
	4	Строение прокариотической клетки. Строение эукариотической клетки. Неклеточные формы жизни (вирусы, бактериофаги)	1			
	5	<b>Лабораторная работа №1</b> «Строение клетки (растения, животные, грибы) и клеточные включения (крахмал, каротиноиды, хлоропласты, хромопласты)»		1		
	6	<b>Практическое занятие №1</b> «Вирусные и бактериальные заболевания. Общие принципы использования лекарственных веществ. Особенности применения антибиотиков»		1		
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа:</b> Представление устных сообщений с презентацией, подготовленных по перечню источников, рекомендованных преподавателем, оформление практической и лабораторной работ					
	<b>Тема 1.3 Структурно-функциональные факторы наследственности</b>		<b>2</b>	<b>1</b>		
7	Хромосомная теория Т. Моргана. Строение хромосом. Хромосомный набор клеток, гомологичные и негомологичные хромосомы, гаплоидный и диплоидный набор.	1		ОК-1 ОК-2		
8	Нуклеиновые кислоты: ДНК, РНК нахождение в клетке, их строение и функции. Матричные процессы в клетке: репликация, биосинтез белка, репарация.	1				
9	<b>Практическое занятие №2.</b> Решение задач на определение последовательности нуклеотидов, аминокислот в норме и в случае изменения последовательности нуклеотидов ДНК		1			

	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа:</b> систематическая проработка конспектов изучение учебной и дополнительной литературы (главы, параграфы учебников) работа с интернет-ресурсами, оформление практической работы				
<b>Тема 1.4 Обмен веществ и превращение энергии в клетке</b>	<b>Тема урока /Содержание учебного материала.</b>	<b>1</b>	<b>0</b>		
	10 Понятие метаболизм. Ассимиляция и диссимиляция - две стороны метаболизма. Типы обмена веществ: автотрофный и гетеротрофный, аэробный и анаэробный.	1			OK-2
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа:</b> систематическая проработка конспектов изучение учебной и дополнительной литературы (главы, параграфы учебников) работа с интернет-ресурсами,				
<b>Тема 1.5 Жизненный цикл клетки. Митоз. Мейоз</b>	<b>Тема урока / Содержание учебного материала.</b>	<b>2</b>	<b>0</b>		
	11 Клеточный цикл, его периоды. Митоз, его стадии и происходящие процессы. Биологическое значение митоза. Мейоз и его стадии. Поведение хромосом в мейозе. Кроссинговер. Биологический смысл мейоза	1			OK-2 OK-4
	12 <b>Контрольная работа</b> «Молекулярный уровень организации живого»	1			
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа:</b> систематическая проработка конспектов изучение учебной и дополнительной литературы (главы, параграфы учебников) работа с интернет-ресурсами, подготовка к контрольной работе				
<b>Раздел 2. Строение и функции организма</b>					
<b>Тема 2.1. Строение организма</b>	<b>Тема урока / Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>0</b>		
	13 Многоклеточные организмы. Взаимосвязь органов и системы органов в многоклеточном организме.	1			OK-2 OK-4
	14 Гомеостаз организма и его поддержание в процессе жизнедеятельности	1			
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа:</b> систематическая проработка конспектов изучение учебной и дополнительной литературы (главы, параграфы учебников) работа с интернет-ресурсами,				
<b>Тема 2.2. Формы размножения организмов</b>	<b>Тема урока /Содержание учебного материала.</b>	<b>2</b>			
	15 Формы размножения организмов. Бесполое и половое размножение. Виды бесполого размножения. Половое размножение.	1			OK-2
	16 Гаметогенез у животных. Сперматогенез и оогенез. Строение половых клеток. Оплодотворение	1			
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа:</b> систематическая проработка конспектов изучение учебной и дополнительной литературы (главы, параграфы учебников) работа с интернет-ресурсами,				
<b>Тема 2.3. Онтогенез растений,</b>	<b>Тема урока / Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>0</b>		

<b>животных и человека</b>	17	Индивидуальное развитие организмов. Эмбриогенез и его стадии.	1			ОК-2 ОК-4
	18	Постэмбриональный период. Стадии постэмбрионального развития у животных и человека. Прямое и непрямое развитие. Биологическое старение и смерть. Онтогенез растений	1			
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа:</b> систематическая проработка конспектов изучение учебной и дополнительной литературы (главы, параграфы учебников) работа с интернет-ресурсами,					
<b>Тема 2.4. Закономерности наследования</b>	<b>Тема урока /Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	<b>1</b>		
	19	Основные понятия генетики. Закономерности образования гамет	1			ОК-2 ОК-4
	20	Законы Г. Менделя (моногибридное и полигибридное скрещивание). Взаимодействие генов	1			
	21	<b>Практическое занятие №3.</b> Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков при моно-, ди-, полигибридном и анализирующем скрещивании, составление генотипических схем скрещивания		1		
<b>Внеаудиторная самостоятельная работа:</b> систематическая проработка конспектов изучение учебной и дополнительной литературы (главы, параграфы учебников) работа с интернет-ресурсами, оформление практической работы						
<b>Тема 2.5. Сцепленное наследование признаков</b>	<b>Тема урока / Содержание учебного материала.</b>		<b>1</b>	<b>1</b>		
	22	Законы Т. Моргана. Сцепленное наследование генов, нарушение сцепления. Наследование признаков, сцепленных с полом	1			ОК-1 ОК-2
	23	<b>Практическое занятие №4.</b> Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков при сцепленном наследовании, составление генотипических схем скрещивания		1		
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа:</b> систематическая проработка конспектов изучение учебной и дополнительной литературы (главы, параграфы учебников) работа с интернет-ресурсами, оформление практической работы					
<b>Тема 2.6. Закономерности изменчивости</b>	<b>Тема урока / Содержание учебного материала.</b>		<b>3</b>	<b>1</b>		
	24	Изменчивость признаков. Виды изменчивости: наследственная и ненаследственная. Закон гомологических рядов в наследственной изменчивости (Н.И. Вавилов). Мутационная теория изменчивости. Виды мутаций и причины их возникновения. Кариотип человека. Наследственные заболевания человека.	1			ОК-1 ОК-2 ОК-4
	25	Генные и хромосомные болезни человека. Болезни с наследственной предрасположенностью. Значение медицинской генетики в предотвращении и лечении генетических заболеваний человека	1			
	26	<b>Практическое занятие №5.</b> Решение задач на определение типа мутации при передаче наследственных признаков, составление генотипических схем		1		

		скрещивания				
	27	<b>Контрольная работа.</b> Строение и функции организма	1			
		<b>Внеаудиторная самостоятельная работа:</b> систематическая проработка конспектов изучение учебной и дополнительной литературы (главы, параграфы учебников) работа с интернет-ресурсами, подготовка к контрольной работе				
<b>Раздел 3. Теория эволюции</b>						
<b>Тема 3.1. История эволюционного учения. Микроэволюция</b>	<b>Тема урока / Содержание учебного материала.</b>		<b>2</b>	<b>0</b>		
	28	Первые эволюционные концепции (Ж.Б. Ламарк, Ж.Л. Бюффон). Эволюционная теория Ч. Дарвина. Синтетическая теория эволюции и ее основные положения.	1			
	29	Микроэволюция. Популяция как элементарная единица эволюции. Генетические основы эволюции. Элементарные факторы эволюции. Естественный отбор - направляющий фактор эволюции. Видообразование как результат микроэволюции	1			
		<b>Внеаудиторная самостоятельная работа:</b> Представление устных сообщений с презентацией, подготовленных по перечню источников, рекомендованных преподавателем				
<b>Тема 3.2. Макроэволюция Возникновение и развитие жизни на Земле</b>	<b>Тема урока /Содержание учебного материала.</b>		<b>2</b>	<b>0</b>		
	30	Макроэволюция. Формы и основные направления макроэволюции (А.Н. Северцов). Пути достижения биологического прогресса. Сохранение биоразнообразия на Земле.	1			
	31	Гипотезы и теории возникновения жизни на Земле. Появление первых клеток и их эволюция. Прокариоты и эукариоты. Происхождение многоклеточных организмов. Возникновение основных царств эукариот	1			
		<b>Внеаудиторная самостоятельная работа:</b> Представление устных сообщений с презентацией, подготовленных по перечню источников, рекомендованных преподавателем				
<b>Тема 3.3. Происхождение человека - антропогенез</b>	<b>Тема урока /Содержание учебного материала.</b>		<b>1</b>	<b>0</b>		
	32	Антропология - наука о человеке. Систематическое положение человека. Сходство и отличия человека с животными. Основные стадии антропогенеза. Эволюция современного человека.	1			
		<b>Внеаудиторная самостоятельная работа.</b> систематическая проработка конспектов изучение учебной и дополнительной литературы (главы, параграфы учебников) работа с интернет-ресурсами				
<b>Раздел 4. Экология</b>						
<b>Тема 4.1. Экологические факторы и среды жизни</b>	<b>Тема урока / Содержание учебного материала.</b>		<b>2</b>	<b>0</b>		
	33	Среды обитания организмов: водная, наземно-воздушная, почвенная, внутриорганизменная. Физико-химические особенности сред обитания организмов. Приспособления организмов к жизни в разных средах.	1			ОК-1 ОК-2 ОК-7

ОК-2 ОК-4

	34	Понятие экологического фактора. Классификация экологических факторов. Правило минимума Ю. Либиха. Закон толерантности В. Шелфорда	1			
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа:</b> систематическая проработка конспектов изучение учебной и дополнительной литературы (главы, параграфы учебников) работа с интернет-ресурсами					
<b>Тема 4.2. Популяция, сообщества, экосистемы</b>	<b>Тема урока / Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	<b>1</b>		
	35	Экологическая характеристика вида и популяции. Экологическая ниша вида. Экологические характеристики популяции. Сообщества и экосистемы. Биоценоз и его структура. Связи между организмами в биоценозе	1			
	36	Структурные компоненты экосистемы: продуценты, консументы, редуценты. Круговорот веществ и поток энергии в экосистеме. Трофические уровни	1			
	37	<b>Практическое занятие №6.</b> Решение практико-ориентированных расчетных заданий по переносу вещества и энергии в экосистемах с составление трофических цепей и пирамид биомассы и энергии		1		
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа:</b> систематическая проработка конспектов изучение учебной и дополнительной литературы (главы, параграфы учебников) работа с интернет-ресурсами					
<b>Тема 4.3. Биосфера – глобальная экологическая система</b>	<b>Тема урока /Содержание учебного материала.</b>		<b>2</b>	<b>0</b>		
	38	Биосфера - живая оболочка Земли. Развитие представлений о биосфере в трудах В.И. Вернадского. Области биосферы и ее компоненты. Живое вещество биосферы и его функции.	1			
	39	Закономерности существования биосферы. Особенности биосферы как глобальной экосистемы. Динамическое равновесие в биосфере. Круговороты веществ и биогеохимические циклы. Глобальные экологические проблемы современности	1			
<b>Тема 4.4. Влияние антропогенных факторов на биосферу</b>	<b>Тема урока / Содержание учебного материала</b>		<b>1</b>	<b>1</b>		
	40	Антропогенные воздействия на биосферу. Загрязнения как вид антропогенного воздействия. Антропогенные воздействия на атмосферу. Воздействия на гидросферу. Воздействия на литосферу. Антропогенные воздействия на биотические сообщества. Углубленно изучаются отходы, связанные с определенной профессией/специальностью	1			
	41	<b>Практическое занятие №7.</b> «Отходы производства»		1		
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа:</b> систематическая проработка конспектов изучение учебной и дополнительной литературы (главы, параграфы учебников) работа с интернет-ресурсами, оформление практической работы					

<b>Тема 4.5. Влияние социально-экологических факторов на здоровье человека</b>	<b>Тема урока /Содержание учебного материала</b>		<b>3</b>	<b>1</b>			
	42	Здоровье и его составляющие. Факторы, положительно и отрицательно влияющие на организм человека. Проблема техногенных воздействий на здоровье человека (электромагнитные поля, бытовая химия, избыточные шумы, радиация и т.п.). Адаптация организма человека к факторам окружающей среды.	1				
	43	Принципы формирования здоровьесберегающего поведения. Физическая активность и здоровье. Биохимические аспекты рационального питания	1				
	44	<b>Лабораторная работа №2.</b> «Влияние абиотических факторов на человека (низкие и высокие температуры)»		1			
	45	<b>Контрольная работа</b> « Теоретические аспекты экологии»	1				
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа:</b> систематическая проработка конспектов оформление лабораторной работы, подготовка к контрольной работе						
<b>Раздел 5. Биология в жизни</b>							
<b>Тема 5.1. Биотехнологии в жизни каждого</b>	<b>Тема урока / Содержание учебного материала.</b>		<b>2</b>	<b>1</b>			
	46	Биотехнология как наука и производство. Основные направления современной биотехнологии. Методы биотехнологии. Объекты биотехнологии. Этика биотехнологических и генетических экспериментов.	1				
	47	Правила поиска и анализа биоэкологической информации из различных источников (научная и учебно-научная литература, средства массовой информации, сеть Интернет и другие)	1				
	48	<b>Практическое занятие №8.</b> Кейсы на анализ информации о научных достижениях в области генетических технологий, клеточной инженерии, пищевых биотехнологий.		1			
<b>Тема 5.2.1. Биотехнологии в промышленности.</b>	<b>Тема урока / Содержание учебного материала.</b>		<b>2</b>	<b>2</b>			
	49	<b>Практическое занятие №9.</b> Развитие промышленной биотехнологий и ее применение в жизни человека.		1			
	50	<b>Практическое занятие №10.</b> Кейсы на анализ информации о развитии промышленной биотехнологий		1			
	51-52	<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	2				
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа:</b> Оформление практических работ Подготовка к дифференцированному зачету						
			<b>Всего:</b>	<b>40</b>	<b>12</b>		
		<b>Итого:</b>	<b>52</b>				
						ОК-1 ОК-2 ОК-4 ПК...	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Кабинет «Биологии», оснащенный оборудованием: мебель, доска, мел, наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов), техническими средствами обучения: компьютер с устройствами воспроизведения звука, принтер, мультимедиапроектор с экраном, указка-презентер для презентаций.

Лаборатория, оснащенная оборудованием для проведения занятий: микроскопы, секундомер, тонометр, лабораторная посуда (пробирки, подставки для пробирок, пинцеты, песок, ступки с пестиками, предметные и покровные стекла, стеклянные палочки, препаровальные иглы, фильтровальная бумага (салфетки), стаканы) гипертонический раствор хлорида натрия, 3%-ный раствор пероксида водорода, раствор йода в йодистом калии, глицерин, клубни картофеля, лист элодеи канадской, плод рябины обыкновенной (рябины или томата), лук репчатый, разведенные в воде дрожжи);

#### 3.2. Информационное обеспечение реализации программы

##### 3.2.1 Основные источники

1. Захаров В.Б., Мамонтов С.Г., Сонин Н.И. Общая биология. 10 кл. Рабочая тетрадь. – М.,2020.
2. Каменский А.А., Криксунов Е.А., Пасечник В.В. Общая биология. 10—11 кл. – М.,2020.
3. Константинов В.М., Рязанова А.П. Общая биология. Учеб. пособие для СПО. – М.,2021.
4. Пономарева И.Н., Корнилова О.А., Лоцилина Е.Н. Общая биология. 10 кл. Учебник. – М.,2021.
5. Пономарева И.Н., Корнилова О.А., Лоцилина Е.Н. Общая биология. 11 кл. Учебник. – М.,2021.
6. Чебышев Н.В. Биология. Учебник для Ссузов. – М.,2020.

##### 3.2.2 Дополнительные источники

1. Константинов В.М., Рязанов А.Г., Фадеева Е.О. Общая биология. – М.,2021.
2. Беляев Д.К., Дымшиц Г.М., Рувимский А.О. Общая биология. – М., 2021.
3. Захаров В.Б., Мамонтов С.Г., Сивоглазов В.И. Биология. Общие закономерности. – М., 2021.
4. Беляев Д.К. Общая биология. М «Просвещение» 2020 год
5. Тупикин Е.И. Общая биология с основами экологии и природоохранной деятельности М «АСАДЕМА» 2020 год

##### 3.3.3 Интернет-ресурсы

1. «Библиотека электронных наглядных пособий- 6-9 классы»
2. «электронное учебное издание – «Природа, человек, общество»
3. «Электронное учебное издание – «Биотехнология»
4. «Интегрированное межпредметное электронное издание по естественнонаучному циклу – биология, химия, экология»
5. «Электронное учебное издание – «Биология, 6-11 классы»
6. «Открытая биология 2.5»

### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Общая компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
	Раздел 1. Клетка - структурно-функциональная единица живого	Контрольная работа "Молекулярный уровень организации живого"
ОК 02	Тема №1.1. Биология как наука	Заполнение таблицы с описанием методов микроскопирования с их достоинствами и недостатками. Заполнение таблицы «Вклад ученых в развитие биологии»
ОК 02	Тема №1.2. Общая характеристика жизни	Заполнение сравнительной таблицы сходства и различий живого и не живого
ОК 01 ОК 02 ОК 04	Тема №1.3. Биологически важные химические соединения	Фронтальный опрос Подготовка устных сообщений с презентацией Выполнение и защита лабораторных работ: «Определение витамина С в продуктах питания».
ОК 01 ОК 02	Тема №1.4. Структурно-функциональная	Оцениваемая дискуссия по вопросам лекции

OK 04	организация клеток	<p>Разработка ментальной карты по классификации клеток и их строению на про- и эукариотических и по царствам в мини группах</p> <p>Выполнение и защита лабораторных работ:  «Строение клетки (растения, животные, грибы) и клеточные включения (крахмал, каротиноиды, хлоропласты, хромопласты)»,  «Проницаемость мембраны (плазмолиз, деплазмолиз)»</p>
OK 01 OK 02	Тема №1.5. Структурнофункциональные факторы	<p>Фронтальный опрос</p> <p>Разработка глоссария</p> <p>Решение задач на определение</p>

Государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Республики Карелия «Северный колледж»  
(ГАПОУ РК «Северный колледж»)

Утверждаю  
зам. директора  
\_\_\_\_\_ М.Н. Романова  
«18» июня 2024 г.

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **ОУД.12 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА**

основной профессиональной образовательной программы  
среднего профессионального образования  
по профессии

**43.01.09 Повар, кондитер**  
(2024 - 2028 уч.г.)

Принята на заседании  
Педагогического совета  
Протокол №10 от 18.06.2024 г

2024 год

Рассмотрено и одобрено на заседании  
методической комиссии преподавателей  
общеобразовательных учебных дисциплин  
Протокол № 10 от 06.06.2024 г  
Председатель комиссии

Н.Н. Вахрамеева

Согласовано  
Методист

С.С. Кульгова

Разработала  
преподаватель

Е.Н. Бусел

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное общеобразовательное учреждение Республики Карелия «Северный колледж».

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОУД.12 Физическая культура»

## 1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОУД.12 Физическая культура» является обязательной частью общеобразовательного цикла основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

## 1.2 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

### 1.2.1 Цель общеобразовательной дисциплины

Содержание программы общеобразовательной дисциплины «Физическая культура» направлено на достижение следующих целей:

- развитие у обучающихся двигательных навыков, совершенствование всех видов физкультурной и спортивной деятельности, гармоничное физическое развитие, формирование культуры здорового и безопасного образа жизни будущего квалифицированного специалиста, на основе национально

- культурных ценностей и традиций, формирование мотивации и потребности к занятиям физической культурой у будущего квалифицированного специалиста.

### 1.2.3. Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК и ПК

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p>В части трудового воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;</li> <li>- готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;</li> <li>- интерес к различным сферам профессиональной деятельности, Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</li> </ul> <p>а) базовые логические действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;</li> <li>- устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;</li> <li>- определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;</li> <li>- выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;</li> <li>- вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;</li> <li>- развивать креативное мышление при решении жизненных проблем</li> </ul> <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь 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);</li> <li>- владеть современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;</li> <li>- владеть основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, динамики физического развития и физических качеств;</li> <li>- владеть физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой</li> </ul>

	<p>проблем;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;</li> <li>- анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;</li> <li>-- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;</li> <li>- уметь интегрировать знания из разных предметных областей;</li> <li>- выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; и способность их использования в познавательной и социальной практике</li> </ul>	
<p>ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;</li> <li>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;</li> <li>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</li> <li>б) совместная деятельность: <ul style="list-style-type: none"> <li>- понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;</li> <li>- принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы;</li> <li>- координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;</li> <li>- осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным.</li> </ul> </li> <li>Овладение универсальными регулятивными действиями:</li> <li>г) принятие себя и других людей: <ul style="list-style-type: none"> <li>- принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;</li> <li>- признавать свое право и право других людей на ошибки;</li> <li>- развивать способность понимать мир с позиции другого человека.</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь 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);</li> <li>- владеть современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;</li> <li>- владеть основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, динамики физического развития и физических качеств;</li> <li>- владеть физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности.</li> </ul>

<p>ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности</p>	<p>В части физического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью;</li> <li>- потребность в физическом совершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;</li> <li>- активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью;</li> </ul> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>а) самоорганизация:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;</li> <li>- давать оценку новым ситуациям;</li> <li>- расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений;</li> <li>- делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение;</li> <li>- оценивать приобретенный опыт;</li> <li>- способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь 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);</li> <li>- владеть современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;</li> <li>- владеть основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, динамики физического развития и физических качеств;</li> <li>- владеть физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности;</li> <li>- владеть техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в физкультурно-оздоровительной и соревновательной деятельности, в сфере досуга, в профессионально-прикладной сфере;</li> <li>- иметь положительную динамику в развитии основных физических качеств (силы, быстроты, выносливости, гибкости и ловкости)</li> </ul>
--	--	---

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>72</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>72</b>
в том числе:	
практические работы	66
<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа студентов	Объем часов			Формируемые компетенции
		теоретические	практические	Сам. внеаудиторная работа	
1	2	3	4	5	6
<b>Раздел 1. Легкая атлетика</b>	<b>Тема урока/Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>12</b>		
	1-2 Физическая культура как часть культуры общества и человека	2			ОК 01 ОК 04 ОК 08
	3-4 Кроссовая подготовка		2		
	5-6 Высокий и низкий старт		2		
	7-8 Техника низкого старта		2		
	9-10 Контроль бега 1000 м.		2		
	11-12 Кроссовая подготовка		2		
	13-14 Техника метания гранаты				
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа:</b> Комплекс упражнений на профилактику близорукости Упражнения на снятие усталости Равномерный бег, ускорения Прыжки со скакалкой Приемы саморегуляции связанные с умениями обучающихся напрягать и расслаблять мышцы Специальные дыхательные упражнения				
<b>Раздел 2. Спортивные игры</b>	<b>Тема урока/Содержание учебного материала</b>		<b>18</b>		
	15-16 Ловля и передача мяча		2		ОК 01 ОК 04 ОК 08
	17-18 Броски мяча в корзину		2		
	19-20 Броски мяча в движении		2		
	21-22 Техника передачи мяча		2		
	23-24 Учебная игра		2		
	25-26 Волейбол, обучение подачам мяча		2		
	27-28 Совершенствование подач мяча		2		
	29-30 Техника подачи мяча		2		
	31-32 Учебная игра		2		
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа</b> Ловля и передача мяча на месте Ведение мяча на месте с изменением высоты отскока Упражнения на развитие реакции Упражнения на развитие быстроты Упражнения на развитие ловкости Верхняя и нижняя передачи мяча над собой				
<b>Раздел 3. Гимнастика</b>	<b>Тема урока/Содержание учебного материала</b>		<b>14</b>		

	33-34	Атлетическая гимнастика		2		OK 01 OK 04 OK 08
	35-36	Висы и упоры		2		
	37-38	Опорный прыжок		2		
	39-40	Атлетическая гимнастика		2		
	41-42	Кувырки и стойки		2		
	43-44	Атлетическая гимнастика		2		
	45-46	Опорный прыжок		2		
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа</b> Комплекс упражнений на развитие гибкости Комплекс упражнений на развитие координации Комплекс упражнений на развитие брюшного пресса Сгибание и разгибание рук в упоре лежа Акробатические упражнения Комплекс утренней гимнастики, Комплекс упражнений на коррекцию осанки					
Раздел 4 Лыжная подготовка	<b>Тема урока/Содержание учебного материала</b>					OK 01 OK 04 OK 08
	47-48	Техника конькового хода		2		
	49-50	Дистанция 5 км свободным ходом		2		
	51-52	Горнолыжная техника		2		
	53-54	Техника конькового хода		2		
	55-56	Техника попеременных ходов		2		
	57-58	Горнолыжная техника		2		
	59-60	Дистанция 5 км свободным ходом		2		
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа</b> Скользющий шаг без палок и с палками Подъемы и спуски с небольших склонов Передвижение на лыжах до 5 км					
Раздел 5 Профессионально-ориентированное содержание	<b>Тема урока/Содержание учебного материала</b>					OK 01 OK 04 OK 08
	61-62	Зоны риска физического здоровья в профессиональной деятельности	2			
	63-64	Комплекс производственной гимнастики		2		
	65-68	Комплекс упражнений с учётом специфики будущей профессиональной деятельности		4		
	69-70	Комплекс упражнений для профилактики профессиональных заболеваний		2		
	71-72	<b>Помежурочная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	2			
		<b>Внеаудиторная самостоятельная работа</b> Оздоровительная ходьба Выполнение общеразвивающих упражнений без предмета и с предметом Прогулки по пересеченной местности Комплексов упражнений для коррекции осанки и телосложения				
			<b>Всего:</b>	<b>6</b>	<b>66</b>	
			<b>Итого:</b>		<b>72</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы дисциплины предусмотрены спортивные сооружения:

- спортивный зал, оснащенный спортивным инвентарём и оборудованием, обеспечивающим достижение результатов освоения дисциплины;
- оборудованные открытые спортивные площадки, обеспечивающие достижение результатов освоения дисциплины;

##### **Спортивные игры**

Щит баскетбольный игровой (комплект); щит баскетбольный тренировочный, щит баскетбольный навесной, ворота, трансформируемые для гандбола и мини-футбола(комплект), кольца баскетбольные, ворота складные для флорбола и подвижных игр (комплект), табло игровое (электронное), мяч баскетбольный №7 массовый, мяч баскетбольный №7 для соревнований, мяч баскетбольный №5 массовый, мяч футбольный №4 массовый, мяч футбольный №5 массовый, мяч футбольный №5 для соревнований, насос для накачивания мячей с иглой, жилетки игровые, сетка для хранения мячей, конус игровой.

##### **Гимнастика**

Стенка гимнастическая, скамейка гимнастическая, комплект матов гимнастических №2, модуль гимнастический многофункциональный, мостик гимнастический подкидной, бревно гимнастическое напольное, кронштейн навесной для канатов, канат для лазания 5м. (со страховочным устройством), перекладина гимнастическая пристенная, коврик гимнастический, палка гимнастическая №3, обруч гимнастический №2, скакалка гимнастическая.

##### **Легкая атлетика**

- Стойки для прыжков в высоту (комплект), граната для метания
- Ядро для толкания
- Общефизическая подготовка
- Перекладина навесная универсальная, брусья навесные, снаряд «доска наклонная», горка атлетическая, комплект гантелей обрезиненных 90 кг, эспандер универсальный, лестница координационная (12 ступеней), комплект медболов №3.

##### **Самбо**

- Ковер для самбо, набор поясов Самбо (красного и синего цвета)
- Лыжный спорт
- Стеллаж для хранения лыж
- Плавание
- Доска для плавания, ласты
- Подвижные игры
- Набор для подвижных игр в контейнере, сумка для подвижных игр

##### **Оборудование для проведения соревнований**

- скамейка для степ-теста - пьедестал, весы напольные, сантиметр мерный, комплект для соревнований №1, аппаратура для музыкального сопровождения, персональный компьютер (ведение мониторингов и иных документов)

##### **Прочее**

- Аптечка медицинская, сетка заградительная

##### **Открытые спортивные площадки:**

стойки для прыжков в высоту, перекладина для прыжков в высоту, зона приземления для прыжков в высоту, решетка для места приземления, указатель расстояний для тройного прыжка, брусок отталкивания для прыжков в длину и тройного прыжка, турник уличный, брусья уличные, рукоход уличный, полоса препятствий, ворота футбольные, сетки для футбольных ворот, мячи футбольные, сетка для переноса мячей, колодки стартовые, барьеры для бега, стартовые флажки или стартовый пистолет, флажки красные и белые, палочки эстафетные, круг для метания ядра, указатели дальности метания на 25,30,35,40,45, 50,55 м, нагрудные номера, тумбы «Старт—Финиш», «Поворот», рулетка металлическая, мерный шнур, секундомеры.

#### 3.2. Информационное обеспечение реализации программы

##### **Основные источники:**

1. Барчуков И.С. Физическая культура. — М., 2021.
2. Бирюкова А.А. Спортивный массаж: учебник для вузов. — М., 2020.

3. Бишаева А.А., Зимин В.Н. Физическое воспитание и валеология: Физическое воспитание молодежи с профессиональной и валеологической направленностью. — Кострома, 2021.
4. Вайнер Э.Н. Валеология. — М., 2020.
5. Вайнер Э.Н., Волынская Е.В. Валеология: учебный практикум. — М., 2020.
6. Дмитриев А.А. Физическая культура в специальном образовании. — М., 2020.
7. Методические рекомендации: Здоровьесберегающие технологии в общеобразовательной школе / под ред. М.М.Безруких, В.Д.Сонькина. — М., 2021.
8. Туревский И.М. Самостоятельная работа студентов факультетов физической культуры. — М., 2020.
9. Хрущев С.В. Физическая культура детей заболеванием органов дыхания:— М., 2021.
10. Лях В.И., Зданевич А.А физическая культура 10-11 кл – просвещение 2021г

**Интернет-ресурсы:**

15. [http\\www.morehod.ru](http://www.morehod.ru)
16. [http\\www.mariners.narod.ru](http://www.mariners.narod.ru)
17. [http\\www.marinesft.narod.ru](http://www.marinesft.narod.ru)
18. [http\\www.netharbour.ru](http://www.netharbour.ru)
19. [http\\www.moryak.biz.ru](http://www.moryak.biz.ru)
20. [http\\www.marinesft.narod.ru](http://www.marinesft.narod.ru)
21. [http\\www.randewy.ru](http://www.randewy.ru)

**7. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

Код и наименование формируемых компетенций	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Р 1, Темы 1.1,1.2,1.3, 1.4,1.5 П-о/с 1.6 По/с Р 2, Темы 2.1 - 2.5 По/с, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9, 2.10	составление словаря терминов, либо кроссворда защита презентации/доклада-презентации выполнение самостоятельной работы
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Р 1, Тема 1.2, 1.3, П-о/с Р 2, Темы 2.1, П-о/с Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.4, П-о/с Р 4, Темы 4.4 Р 5, Темы 5.1, 5.2	составление комплекса физических упражнений для самостоятельных занятий с учетом индивидуальных особенностей, составление профессиограммы заполнение дневника самоконтроля защита реферата составление кроссворда фронтальный опрос
ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Р 1, Темы 1.1,1.2,1.3, 1.4,1.5 П-о/с, 1.6 По/с Р 2, Темы 2.1 - 2.5 По/с, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9, 2.10	контрольное тестирование составление комплекса упражнений оценивание практической работы тестирование тестирование (контрольная работа по теории) демонстрация комплекса ОРУ, сдача контрольных нормативов сдача контрольных нормативов (контрольное упражнение) сдача нормативов ГТО выполнение упражнений на дифференцированном зачете путешествия Практические работы Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)



Государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Республики Карелия «Северный колледж»  
(ГАПОУ РК «Северный колледж»)

Утверждаю  
зам. директора  
\_\_\_\_\_ М.Н. Романова  
«18» июня 2024 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОУД.13 ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ И ЗАЩИТЫ РОДИНЫ**

основной профессиональной образовательной программы  
среднего профессионального образования  
по профессии

**43.01.09 Повар, кондитер**  
(2024 - 2028 уч.г.)

Принята на заседании  
Педагогического совета  
Протокол №10 от 18.06.2024 г

2024 год

Рассмотрено и одобрено на заседании  
методической комиссии преподавателей  
общеобразовательных учебных дисциплин  
Протокол № 10 от 06.06.2024 г  
Председатель комиссии

Н.Н. Вахрамеева

Согласовано  
Методист

С.С. Кульгова

Разработала  
преподаватель

Д.В. Соккоев

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное общеобразовательное учреждение Республики Карелия «Северный колледж».

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОУД.13 Основы безопасности и защиты Родины»

## 1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОУД.13 Основы безопасности и защиты Родины» является обязательной частью общеобразовательного цикла основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

## 1.2 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

### 1.2.1 Цель общеобразовательной дисциплины

Формирование компетенций в части овладения содержанием общеобразовательной дисциплины «Основы безопасности и защиты Родины», формирование ценностей, освоение знаний и умений, обеспечивающих готовность к выполнению Конституционного долга по защите Отечества и достижение базового уровня культуры безопасности жизнедеятельности.

### 1.2.4. Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК и ПК

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые образовательные результаты обучения	
	Общие	Дисциплинарные (предметные)
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• базовыми логическими действиями:</li> <li>- самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;</li> <li>- устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;</li> <li>- определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;</li> <li>- выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;</li> <li>- вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;</li> <li>- развивать креативное мышление при решении жизненных проблем</li> <li>• базовыми исследовательскими действиями:</li> <li>- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</li> <li>- выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;</li> <li>- анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;</li> <li>- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;</li> <li>- уметь интегрировать знания из разных</li> </ul>	<p><b>ПР6 02.</b> 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.</p> <p><b>ПР6 08.</b> Сформированность представлений о ценности безопасного поведения для личности, общества, государства. знание правил безопасного поведения и способов их применения в собственном поведении.</p>

	<p>предметных областей;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;</li> <li>- способность их использования в познавательной и социальной практике.</li> </ul> <p>В части трудового воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;</li> <li>- готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;</li> <li>- интерес к различным сферам профессиональной деятельности,</li> </ul>	
<p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• работой с информацией: <ul style="list-style-type: none"> <li>- владение навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;</li> <li>- создание текстов в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;</li> <li>- оценивание достоверности, легитимности информации, ее соответствия правовым и морально-этическим нормам;</li> <li>- использование средств 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;</li> <li>- владение навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности.</li> </ul> </li> </ul> <p>В части ценности научного познания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;</li> <li>- совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;</li> <li>- осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе</li> </ul>	<p><b>ПР6 06.</b> Сформированность представлений о применении беспилотных летательных аппаратов и морских беспилотных аппаратов; понимание о возможностях применения современных достижений научно-технического прогресса в условиях современного боя.</p>

<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p>	<p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• самоорганизации: <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельное осуществление познавательной деятельности, выявление проблемы, постановка и формулирование собственных задач в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;</li> <li>- самостоятельное составление плана решения проблем с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;</li> <li>- давать оценку новым ситуациям;</li> <li>- способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень;</li> </ul> </li> <li>• самоконтроля: <ul style="list-style-type: none"> <li>использование приемов рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения;</li> <li>- умение оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению;</li> </ul> </li> <li>• эмоционального интеллекта, предполагающего сформированность: <ul style="list-style-type: none"> <li>- внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей;</li> <li>- эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию;</li> <li>- социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты.</li> </ul> </li> </ul> <p>В части духовно-нравственного воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность нравственного сознания, этического поведения;</li> <li>- способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;</li> <li>- осознание личного вклада в построение устойчивого будущего;</li> <li>- 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.</li> </ul>	<p><b>ПР6 01.</b> Знание основ законодательства Российской Федерации, обеспечивающие национальную безопасность и защиту населения от внешних и внутренних угроз; сформированность представлений о государственной политике в области обеспечения государственной и общественной безопасности, защиты населения и территорий от чрезвычайных ситуаций различного характера.</p> <p><b>ПР6 07.</b> Сформированность необходимого уровня военных знаний как фактора построения профессиональной траектории, в том числе в образовательных организациях, осуществляющих подготовку кадров в интересах обороны и безопасности государства, обеспечении законности и правопорядка.</p>
<p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и</p>	<p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• совместной деятельностью: <ul style="list-style-type: none"> <li>- понимание и использование преимуществ командной и</li> </ul> </li> </ul>	<p><b>ПР6 14.</b> Знание основ безопасного, конструктивного общения, умение различать опасные явления в социальном взаимодействии, в том числе криминального характера; умение предупреждать опасные</p>

<p>команде</p>	<p>индивидуальной работы;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы;</li> <li>- координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;</li> <li>- осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным.</li> </ul> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• принятие себя и других людей: <ul style="list-style-type: none"> <li>- принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;</li> <li>- признавать свое право и право других людей на ошибки;</li> <li>- развивать способность понимать мир с позиции другого человека.</li> </ul> </li> </ul> <p>Готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению.</p> <p>Овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности.</p>	<p>явления и противодействовать им</p>
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации международных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>Осознание обучающимися российской гражданской идентичности.</p> <p>Целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы.</p> <p>В части гражданского воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка;</li> <li>- принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей;</li> <li>- готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам;</li> <li>- готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях;</li> <li>- умение взаимодействовать с социальными институтами в</li> </ul>	<p><b>ПР6 03.</b> Сформированность представлений о роли России в современном мире; угрозах военного характера; роли Вооруженных Сил Российской Федерации в обеспечении защиты государства; знание положений Общевоинских уставов Вооруженных Сил Российской Федерации.</p> <p><b>ПР6 15.</b> Сформированность нетерпимости к проявлениям насилия в социальном взаимодействии; знания о способах безопасного поведения в цифровой среде; умение применять их на практике; умение распознавать опасности в цифровой среде (в том числе криминального характера, опасности вовлечения в деструктивную деятельность) и противодействовать им;</p> <p><b>ПР6 16.</b> Сформированность представлений об опасности и негативном влиянии на жизнь личности, общества, государства деструктивной идеологии, в том числе экстремизма, терроризма; овладение знаниями о роли государства в противодействии терроризму; умение различать приемы вовлечения в деструктивные сообщества, экстремистскую и террористическую деятельность и противодействовать им; знание порядка действий при объявлении разного уровня террористической опасности, при угрозе совершения террористического акта; совершении террористического акта; проведении контртеррористической операции</p>

	<p>соответствии с их функциями и назначением;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности;</li> </ul> <p>патриотического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде;</li> <li>- идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу;</li> </ul> <p>освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории;</li> <li>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности</li> </ul>	
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях мирного и военного времени</p>	<p>В части экологического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем;</li> <li>- планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества;</li> </ul> <p>активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их;</li> <li>- расширение опыта деятельности экологической направленности;</li> <li>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности.</li> </ul>	<p><b>ПР6 05.</b> Сформированность представлений о боевых свойствах и поражающем действии оружия массового поражения, а также способах защиты от него.</p> <p><b>ПР6 09.</b> Сформированность представлений о возможных источниках опасности в различных ситуациях (в быту, транспорте, общественных местах, в природной среде, в социуме, в цифровой среде); владение основными способами предупреждения опасных ситуаций; знание порядка действий в чрезвычайных ситуациях.</p> <p><b>ПР6 10.</b> Сформированность представлений о важности соблюдения правил дорожного движения всеми участниками движения. Знание основ и правил безопасного поведения на транспорте, умение применять их на практике, знание о порядке действий в опасных и чрезвычайных ситуациях на транспорте.</p> <p><b>ПР6 11.</b> Овладение знаниями о способах безопасного поведения в природной среде; умением применять их на практике; знание порядка действий при чрезвычайных</p>

		<p>ситуациях природного характера; сформированность представлений об экологической безопасности, ценности бережного отношения к природе, разумного природопользования.</p> <p><b>ПР6 12.</b> Знание основ пожарной безопасности; умение применять их на практике для предупреждения пожаров; знание порядка действий при угрозе пожара и пожаре в быту, общественных местах, на транспорте, в природной среде; знание прав и обязанностей граждан в области пожарной безопасности.</p>
<p>ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности</p>	<p>Готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению. Наличие мотивации к обучению и личностному развитию.</p> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• самоорганизации: <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;</li> <li>- давать оценку новым ситуациям;</li> <li>- расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений;</li> <li>- делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение;</li> <li>- оценивать приобретенный опыт;</li> <li>- способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень.</li> </ul> </li> </ul> <p>В части физического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью;</li> <li>- потребность в физическом совершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;</li> <li>- активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью.</li> </ul>	<p><b>ПР6 13.</b> Владение основами медицинских знаний: владение приемами оказания первой помощи при неотложных состояниях; сформированность представлений об инфекционных и неинфекционных заболеваниях, способах профилактики; сформированность представлений о здоровом образе жизни и его роли в сохранении психического и физического здоровья, негативного отношения к вредным привычкам; знания о необходимых действиях при чрезвычайных ситуациях биологического и военного характера; умение применять табельные и подручные средства для само- и взаимопомощи;</p> <p><b>ПР6 04.</b> Сформированность знаний об элементах начальной военной подготовки (включая общевоинские уставы, основы строевой, тактической, огневой, инженерной, военно-медицинской и технической подготовки), правилах оказания первой помощи в условиях ведения боевых действий, овладение знаниями требований безопасности при обращении со стрелковым оружием.</p>

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>68</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>68</b>
в том числе:	
практические работы	44
<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторную самостоятельную работу обучающихся	Объем часов			Формируемые компетенции
		теоретические	практические	Сам. внеаудиторная работа	
1	2	3	4	5	6
<b>Раздел 1. Безопасное и устойчивое развитие личности, общества, государства</b>		<b>2</b>	<b>2</b>		ОК 03; ОК 06; ОК 07; ОК 08
Тема 1.1. Государственная и общественная безопасность	<b>Тема урока/Содержание учебного материала</b>				
	1-2	<b>Российская Федерация в современном мире. Правовая основа обеспечения национальной безопасности.</b> 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.	2		
Тема 1.2. Роль личности, общества и государства в предупреждении и ликвидации чрезвычайных ситуаций	<b>Тема урока/Содержание учебного материала</b>				
	3-4	<b>Практическая работа №1. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС), структура, режимы функционирования.</b> Территориальный и функциональный принцип организации РСЧС. Её задачи и примеры их решения. Права и обязанности граждан в области защиты от чрезвычайных ситуаций. Задачи гражданской обороны. Права и обязанности граждан Российской Федерации в области гражданской обороны		2	
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа</b> Государственные службы обеспечения безопасности, их роль и сфера ответственности, порядок взаимодействия с ними. Общественные институты и их место в системе обеспечения безопасности жизни и здоровья населения				
<b>Раздел 2. Культура безопасности жизнедеятельности в современном обществе</b>		<b>2</b>	<b>0</b>		
Тема 2.1. Современные представления о культуре безопасности	<b>Тема урока/Содержание учебного материала</b>				
	5-6	<b>Понятие «культура безопасности», его значение в жизни человека, общества и государства.</b> Соотношение понятий «опасность», «безопасность», «риск» (угроза). Соотношение понятий «опасная ситуация», «чрезвычайная ситуация». Представление об уровнях взаимодействия человека и окружающей среды. Понятие «виктимность», «виктимное поведение», «безопасное поведение».	2		
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа</b> Влияние действий и поступков человека на его безопасность и благополучие. Действия, позволяющие предвидеть опасность. Действия, позволяющие избежать опасности. Действия в опасной и чрезвычайной ситуации.				
<b>РАЗДЕЛ 3. Безопасность в быту</b>					
Тема 3.1. Источники опасности в быту. Профилактика и первая помощь при отравлениях и	<b>Тема урока/Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	<b>4</b>	
	7-8	<b>Источники опасности в быту, их классификация. Общие правила безопасного поведения.</b> Причины и профилактика бытовых отравлений. Первая помощь, порядок действий в экстренных случаях в ситуациях бытового отравления. Предупреждение	2		ОК 06; ОК 07

травмах		бытовых травм. Правила безопасного поведения в ситуациях, связанных с опасностью получить травму (спортивные занятия, использование различных инструментов, стремянок, лестниц и другое).				
<b>Тема 3.2.</b> Пожарная безопасность в быту	<b>Тема урока/Содержание учебного материала</b>					ОК 07
	9-10	<b>Практическая работа №2 Основные правила пожарной безопасности в быту.</b> Термические и химические ожоги. Основные правила безопасного поведения при обращении и газовыми и электрическими приборами. Последствия электротравмы. Порядок проведения сердечно-легочной реанимации. Первая помощь при ожогах.		2		
<b>Тема 3.3.</b> Безопасное поведение в местах общего пользования	<b>Тема урока/Содержание учебного материала</b>					ОК 01; ОК 04
	11-12	<b>Практическая работа №3 Правила безопасного поведения в местах общего пользования</b> (подъезд, лифт, придомовая территория, детская площадка, площадка для выгула собак и др.). Коммуникация с соседями. Меры по предупреждению преступлений. Правила безопасного поведения в ситуации коммунальной аварии. Порядок вызова аварийных служб и взаимодействие с ними.		2		
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа</b> Общие принципы (правила) безопасного поведения. Индивидуальный, групповой, общественно-государственный уровень решения задачи обеспечения безопасности. Первая помощь при ушибах переломах, кровотечениях.					
<b>Раздел 4. Безопасность на транспорте</b>			<b>0</b>	<b>4</b>		
<b>Тема 4.1.</b> Безопасность дорожного движения	<b>Тема урока/Содержание учебного материала</b>					ОК 01; ОК 06; ОК 07
	13-14	<b>Практическая работа №4 История появления правил дорожного движения и причины их изменчивости.</b> 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).		2		
<b>Тема 4.2.</b> Правила безопасного поведения на разных видах транспорта	<b>Тема урока/Содержание учебного материала</b>					ОК 04; ОК 07
	15-16	<b>Практическая работа №5 Основные источники опасности на железнодорожном транспорте.</b> Правила безопасного поведения. Порядок действий при возникновении опасной или чрезвычайной ситуации. Основные источники опасности в метро. Правила безопасного поведения. Порядок действий при возникновении опасной или чрезвычайной ситуации. Основные источники опасности на водном транспорте. Правила безопасного поведения. Порядок действий при возникновении опасной или чрезвычайной ситуации. Основные источники опасности на авиационном транспорте.		2		
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа</b> Порядок действий при дорожно-транспортных происшествиях разного характера (при отсутствии пострадавших; с одним или несколькими пострадавшими; при опасности возгорания; с большим количеством участников) Правила безопасного поведения. Порядок действий при возникновении опасной или чрезвычайной ситуации					
<b>РАЗДЕЛ 5. Безопасность в общественных местах</b>			<b>0</b>	<b>4</b>		

<b>Тема 5.1.</b> Опасности социально-психологического характера	<b>Тема урока/Содержание учебного материала</b>					OK 04; OK 06
	17-18	<b>Практическая работа №6 Общественные места и их классификация.</b> Основные источники опасности в общественных местах закрытого и открытого типа. Общие правила безопасного поведения. Опасности в общественных местах социально-психологического характера (возникновение толпы и давки; проявление агрессии; криминальные ситуации; случаи, когда потерялся человек – ребенок, взрослый, пожилой человек, человек с ментальными нарушениями и т.п.)		2		
<b>Тема 5.2.</b> Действия при угрозе или совершении террористического акта, пожара в общественных местах, обрушении конструкций	<b>Тема урока/Содержание учебного материала</b>					
	19-20	<b>Практическая работа №7 Меры безопасности и порядок поведения при угрозе, в условиях совершения террористического акта.</b> Порядок действий при угрозе возникновения пожара в различных общественных местах, на объектах с массовым пребыванием людей (лечебные, образовательные, культурные, торгово-развлекательные учреждения).		2		
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа</b> Меры безопасности и порядок действий при угрозе обрушения зданий и отдельных конструкций					
<b>Раздел 6. Безопасность в природной среде</b>			<b>2</b>	<b>2</b>		
<b>Тема 6.1.</b> Основные правила безопасного поведения в природной среде	<b>Тема урока/Содержание учебного материала</b>					OK 07; OK 08
	21-22	<b>Источники опасности в природной среде. Основные правила безопасного поведения в лесу, в горах, на водоёмах.</b> Общие правила безопасности в походе. Особенности обеспечения безопасности в лыжном походе. Особенности обеспечения безопасности в водном походе. Особенности обеспечения безопасности в горном походе.		2		
<b>Тема 6.2.</b> Природные чрезвычайные ситуации	<b>Тема урока/Содержание учебного материала</b>					OK 01; OK 07
	23-24	<b>Практическая работа №8 Природные чрезвычайные ситуации.</b> Общие правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного характера (предвидеть; избежать опасности; действовать: прекратить или минимизировать воздействие опасных факторов; дожидаться помощи). Природные пожары. Возможности прогнозирования и предупреждения. Правила безопасного поведения. Последствия природных пожаров для людей и окружающей среды. Опасные геологические явления и процессы: землетрясения, извержение вулканов, оползни, сели, камнепады. Опасные гидрологические явления и процессы: наводнения, паводки, половодья, цунами, сели, лавины. Опасные метеорологические явления и процессы: бури, ливни, град, мороз, жара.		2		
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа</b> Способы защиты от перегрева и переохлаждения в разных природных условиях. Первая помощь при перегревании, переохлаждении Чрезвычайные ситуации экологического характера, возможности прогнозирования, предупреждение					
<b>Раздел 7. Основы медицинских знаний. Оказание первой помощи</b>			<b>4</b>	<b>2</b>		
<b>Тема 7.1.</b> Факторы,	<b>Тема урока/Содержание учебного материала</b>					

влияющие на здоровье человека. Инфекционные заболевания	25-26	<b>Понятия «здоровье», «охрана здоровья», «здоровый образ жизни», «лечение», «профилактика».</b> Биологические, социально-экономические, экологические (геофизические), психологические факторы, влияющие на здоровье человека. Составляющие здорового образа жизни: сон, питание, физическая активность, психологическое благополучие. Общие представления об инфекционных заболеваниях. Механизм распространения и способы передачи инфекционных заболеваний. Чрезвычайные ситуации биолого-социального характера. Меры профилактики и защиты. Роль вакцинации.	2			ОК 04; ОК 06; ОК 08
<b>Тема 7.2.</b> Неинфекционные заболевания: факторы риска и меры профилактики	<b>Тема урока/Содержание учебного материала</b>					
	27-28	<b>Неинфекционные заболевания. Самые распространённые неинфекционные заболевания.</b> Факторы риска возникновения сердечно-сосудистых заболеваний. Факторы риска возникновения онкологических заболеваний. Факторы риска возникновения заболеваний дыхательной системы. Факторы риска возникновения эндокринных заболеваний. Меры профилактики неинфекционных заболеваний. Роль диспансеризации в профилактике неинфекционных заболеваний. Признаки угрожающих жизни и здоровью состояний, требующие вызова скорой медицинской помощи (инсульт, сердечный приступ, острая боль в животе, эпилепсия, кровотечения и др.).	2			ОК 06; ОК 08
<b>Тема 7.3.</b> Психическое здоровье и психологическое благополучие	<b>Тема урока/Содержание учебного материала</b>					
	29-30	<b>Практическая работа №9 Психическое здоровье и психологическое благополучие.</b> Критерии психического здоровья и психологического благополучия. Основные факторы, влияющие на психическое здоровье и психологическое благополучие. Основные направления сохранения и укрепления психического здоровья (раннее выявление психических расстройств; минимизация влияния хронического стресса: оптимизация условий жизни, работы, учёбы; профилактика злоупотребления алкоголем и употребления наркотических средств; помощь людям, пережившим психотравмирующую ситуацию).		2		ОК 04; ОК 06; ОК 08
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа</b> Национальный календарь профилактических прививок. Вакцинация по эпидемиологическим показаниям. Значение изобретения вакцины для человечества Состояния, при которых оказывается первая помощь. Основные правила оказания первой помощи Меры, направленные на сохранение и укрепление психического здоровья					
<b>Раздел 8. Безопасность в социуме</b>			<b>0</b>	<b>6</b>		
<b>Тема 8.1.</b> Конфликты и способы их разрешения	<b>Тема урока/Содержание учебного материала</b>					
	31-32	<b>Практическая работа №10 Понятие «конфликт». Стадии развития конфликта.</b> 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		2		ОК 03; ОК 04; ОК 06

		третьей стороны в процессе урегулирования и разрешения конфликта. Ведение переговоров при разрешении конфликта.				
<b>Тема 8.2.</b> Конструктивные и деструктивные способы психологического воздействия	<b>Тема урока/Содержание учебного материала</b>					
	33-34	<b>Практическая работа №11 Определение понятия «общение». особенности общения людей, принципы и показатели эффективного общения.</b> Общие представления о понятиях «социальная группа», «большая группа», «малая группа». 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. Манипуляция в общении. Цели, технологии и способы противодействия. Манипулятивное воздействие в группе. Манипулятивные приёмы. Манипуляция и мошенничество		2		ОК 04; ОК 06; ОК 07; ОК 08
<b>Тема 8.3.</b> Психологические механизмы воздействия на большие группы людей	<b>Тема урока/Содержание учебного материала</b>					
	35-36	<b>Практическая работа №12 Психологическое влияние в больших группах.</b> Способы воздействия на человека в большой группе (заражение; убеждение; внушение; подражание). Деструктивные и псевдопсихологические технологии. Противодействие вовлечению молодёжи в противозаконную и антиобщественную деятельность		2		ОК 04; ОК 06; ОК 07; ОК 08
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа</b> Опасные проявления конфликтов. Способы противодействия проявлению насилия Манипулятивное воздействие в группе. Манипулятивные приёмы. Манипуляция и мошенничество					
<b>Раздел 9. Безопасность в информационном пространстве</b>						
<b>Тема 9.1.</b> Безопасность в цифровой среде	<b>Тема урока/Содержание учебного материала</b>					
	37-38	<b>Практическая работа №13 Понятия «цифровая среда», «цифровой след».</b> 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. Кража персональных данных, паролей. Мошенничество, правила защиты от мошенников. Правила безопасного использования устройств и программ		2		ОК 2; ОК 03; ОК 06
<b>Тема 9.2.</b> Опасности, связанные с коммуникацией в цифровой среде	<b>Тема урока/Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	<b>2</b>		
	39-40	<b>Поведенческие риски в цифровой среде и их причины. Опасные персоны, имитация близких социальных отношений.</b> 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		2		
<b>Тема 9.3.</b> Достоверность	<b>Тема урока/Содержание учебного материала</b>					ОК 2;

информации в цифровой среде	41-42	<b>Практическая работа №14 Достоверность информации в цифровой среде.</b> Источники информации. Проверка на достоверность. «Информационный пузырь», манипуляция сознанием, пропаганда. Фальшивые аккаунты, вредные советчики, манипуляторы. Понятие «фейк», цели и виды, распространение фейков. Правила и инструменты для распознавания фейковых текстов и изображений. Понятие прав человека в цифровой среде, их защита. Ответственность за действия в Интернете. Запрещённый контент.		2		OK 03; OK 06
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа</b> Профилактика и противодействие вовлечению в деструктивные сообщества. Правила коммуникации в цифровой среде Защита прав в цифровом пространстве					
<b>Раздел 10. Основы противодействия экстремизму и терроризму</b>			<b>4</b>	<b>2</b>		
Тема 10.1. Экстремизм и терроризм как угроза устойчивого развития общества	<b>Тема урока/Содержание учебного материала</b>					
	43-44	<b>Экстремизм и терроризм как угроза устойчивого развития общества.</b> Понятия «экстремизм» и «терроризм», их взаимосвязь. Варианты проявления экстремизма, возможные последствия. Преступления террористической направленности, их цель, причины, последствия. Опасность вовлечения в экстремистскую и террористическую деятельность: способы и признаки. Предупреждение и противодействие вовлечению в экстремистскую и террористическую деятельность	2			OK 03; OK 04; OK 06; OK 08
Тема 10.2. Правила безопасного поведения при угрозе и совершении террористического акта	<b>Тема урока/Содержание учебного материала</b>					
	45-46	<b>Практическая работа №15 Формы совершения террористических актов.</b> Уровни террористической угрозы. Правила поведения и порядок действий при угрозе или совершении террористического акта, проведении контртеррористической операции		2		OK 03; OK 04; OK 06; OK 08
Тема 10.3 Противодействие экстремизму и терроризму	<b>Тема урока/Содержание учебного материала</b>					
	47-48	<b>Правовые основы противодействия экстремизму и терроризму в Российской Федерации.</b> Основы государственной системы противодействия экстремизму и терроризму, ее цели, задачи, принципы.	2			OK 03; OK 04; OK 06; OK 08
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа</b> Права и обязанности граждан и общественных организаций в области противодействия экстремизму и терроризму					
<b>Раздел 11. Основы военной подготовки</b>			<b>2</b>	<b>6</b>		
Тема 11.1. Оборона страны как обязательное условие благополучного развития страны	<b>Тема урока/Содержание учебного материала</b>					
	49-50	<b>Роль Вооружённых Сил Российской Федерации и других войск, воинских формирований и органов повышения мобилизационной готовности Российской Федерации в обеспечении национальной безопасности.</b> Воинские звания и военная форма одежды. Сущность единоначалия. Командиры (начальники) и подчинённые. Старшие и младшие. Приказ (приказание), порядок его отдачи и выполнения. Особенности прохождения службы по призыву, освоение военно-учетных специальностей. Особенности прохождения службы по контракту. Организация подготовки офицерских кадров для ВС РФ, МВД России, ФСБ России, МЧС России.	2			OK 03; OK 04; OK 06; OK 07

		Военно-учебные заведения и военно-учебные центры				
<b>Тема 11.2.</b> Виды, назначение и характеристики современного оружия	<b>Тема урока/Содержание учебного материала</b>					
	51-52	<b>Практическая работа №16 Стрелковое оружие.</b> Назначение и тактико-технические характеристики современных видов стрелкового оружия (АК-12, ПЯ, ПЛ). Перспективы и тенденции развития современного стрелкового оружия		2		ОК 01; ОК 06; ОК 08
<b>Тема 11.3</b> Виды оружия массового поражения и поражающие факторы. Средства индивидуальной и коллективной защиты	<b>Тема урока/Содержание учебного материала</b>					ОК 07; ОК 08
	53-54	<b>Практическая работа №17 Понятие оружия массового поражения.</b> История его развития, примеры применения. Его роль в современном бою. Поражающие факторы ядерных взрывов. Отравляющие вещества, их назначение и классификация. Внешние признаки применения бактериологического (биологического) оружия. Основные виды средств индивидуальной и коллективной защиты. Требования безопасности при обращении с оружием и боеприпасами		2		
<b>Тема 11.4.</b> Беспилотные системы и радиосвязь	<b>Тема урока/Содержание учебного материала</b>					
	55-56	<b>Практическая работа №18 История возникновения и развития беспилотных авиасистем (БАС).</b> Виды, предназначение, тактико-технические характеристики и общее устройство беспилотных летательных аппаратов (БПЛА). Способы боевого применения БПЛА. Конструктивные особенности БПЛА квадрокоптерного типа. Морские беспилотные аппараты (автономные необитаемые подводные аппараты (АНПА), безкипажные катеры (БЭК). История возникновения и развития радиосвязи. Радиосвязь, назначение и основные требования.		2		ОК 02
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа</b> Предназначение, общее устройство и тактико-технические характеристики переносных радиостанций					
<b>Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</b>			<b>4</b>	<b>6</b>		
<b>Раздел 1. Особенности профессиональной деятельности в рамках получаемой специальности или профессии, потенциальные опасности и их последствия</b>						
<b>Тема 1.1</b> Обзорная экскурсия на предприятия или объекты экономики региона.	<b>Тема урока/Содержание учебного материала</b>					
	57-58	<b>Теоретическая часть обзорной экскурсии (виртуальная экскурсия):</b> Изучаемая отрасль (по профессии или специальности) в России, ее перспективы и развитие. Объекты экономики страны, региона, изучаемой направленности. Сфера профессиональной деятельности, родственные профессии, классификация профессии, требования к индивидуальным особенностям специалиста, медицинские противопоказания, требования к профессиональной подготовке, область применения, требуемое профобразование, карьерный рост		2		ОК 01; ОК 02, ОК 03, ОК 04; ОК 06; ОК 07; ПК <sup>4</sup> ...
	59-60	<b>Практическая часть обзорной экскурсии:</b> Условия труда, профессиональные риски, опасные и вредные производственные факторы, Методы уменьшения опасностей на		2		

		рабочем месте, выбор средств индивидуальной и коллективной защиты. Типовые отраслевые нормы выдачи средств индивидуальной				
<b>Раздел 2. Мероприятия и алгоритм оказания первой помощи при возникновении несчастного случая на производстве</b>						
<b>Тема 2.1</b>	<b>Тема урока/Содержание учебного материала</b>					
Первая помощь, история возникновения скорой медицинской помощи и первой помощи.	61-62	<b>Практическая работа №19</b> Состояния, при которых оказывается первая помощь. Оказания первой помощи в сложных случаях (травма глаза, «сложные кровотечения», иные несчастные случаи на производстве). Первая помощь с использованием подручных средств, первая помощь при нескольких травмах одновременно. Действия при прибытии скорой медицинской помощи		2		ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 08; ПК...
<b>Раздел 3. Знакомство с повседневным бытом военнослужащих</b>						
<b>Тема 3.1</b>	<b>Тема урока/Содержание учебного материала</b>					
Знакомство с повседневным бытом военнослужащих	63-64	<b>Практическая работа №20</b> Тематическая экскурсия с показом учебных классов, казармы, специальной военной техники, посещение музея части. (прим: Экскурсия в Военный комиссариат в рамках акции «Есть такая профессия - Родину защищать», «День призывника»; организация встреч с представителями воинских частей, участниками СВО)		2		ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 08; ПК...
	65-66	<b>Практическая работа №21</b> Составление статьи-отчета об экскурсии в ВЧ (по плану); Статья-отчёт об экскурсии в музей воинской славы (по плану);		2		ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 08; ПК...
	67-68	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2			
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа</b> Разработка моего распорядка дня на военных сборах в ВЧ.					
			<b>Всего:</b>	<b>26</b>	<b>44</b>	
			<b>Итого:</b>	<b>68</b>		

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Кабинет «ОБЖ и ОБЗР» оснащен оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкапами для хранения раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором).

В состав учебно-методического и материально-технического обеспечения программы общеобразовательной учебной дисциплины «ОБЖ и БЖД» входят:

- многофункциональный комплекс преподавателя;
- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц)
- информационно-коммуникативные средства;
- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, стендов, схем, плакатов, портретов выдающихся ученых в области обеспечения безопасной жизнедеятельности населения и др.);
- тренажеры для отработки навыков оказания сердечно-легочной и мозговой реанимации с индикацией правильности выполнения действий на экране компьютера и пульте контроля управления — роботы-тренажеры типа «Гоша», «Максим» и др.;
- тренажер - манекен взрослого для отработки приемов удаления инородного тела из верхних дыхательных путей;
- имитаторы ранений и поражений;
- образцы средств первой медицинской помощи: индивидуальный перевязочный пакет ИПП-1; жгут кровоостанавливающий; аптечка индивидуальная АИ-2; комплект противоожоговый; индивидуальный противохимический пакет ИПП-11; сумка санитарная; носилки плащевые;
- образцы средств индивидуальной защиты (СИЗ): противогаз ГП-7, респиратор Р-2, защитный костюм Л-1, общевойсковой защитный костюм и оборудования: общевойсковой прибор химической разведки, компас-азимут; дозиметр бытовой (индикатор радиоактивности);
- макеты: встроенного убежища, быстровозводимого убежища, противорадиационного укрытия, а также макеты местности, зданий и муляжи;
- образцы средств пожаротушения (СП);
- макет автомата Калашникова;
- электронный стрелковый тренажер

Технические средства обучения:

- персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедийный проектор;
- интерактивная доска
- Выход в локальную сеть.

#### 3.2. Информационное обеспечение реализации программы

**Нормативные документы в актуальной редакции:**

- Конституция Российской Федерации
- Федеральный закон «О воинской обязанности и военной службе»
- Федеральный закон «О гражданской обороне»
- Федеральный закон «О защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера»
- Федеральный закон «О пожарной безопасности»
- Федеральный закон «О радиационной безопасности населения»
- Федеральный закон «О безопасности дорожного движения»
- Федеральный закон «О противодействии терроризму»

**Плакаты/стенды:**

- Стенд с изображением Государственной символики Российской Федерации;
- Комплект демонстрационных учебных таблиц по предметной области (например, действия населения при авариях и катастрофах; гражданская оборона и защита от чрезвычайных ситуаций; правила оказания первой помощи; правила поведения в ЧС природного и техногенного характера; противодействие терроризму и экстремизму; уметь действовать при пожаре; действия населения при стихийных бедствиях; иные, связанные с различными тематиками дисциплин ОБЗР/БЖ)

### **Технические средства обучения:**

- Персональный компьютер (лицензионное программное обеспечение, образовательный контент и система защиты от вредоносной информации, программное обеспечение для цифровой лаборатории);
- Интерактивный программно-аппаратный комплекс мобильный или стационарный (программное обеспечение, проектор, крепление в комплекте);
- Выход в локальную сеть

### **Специальные технические средства. Модели**

- Система хранения тренажеров;
- Сейф оружейный;
- Цифровая лаборатория по основам безопасности жизнедеятельности;
- Мини-экспресс-лаборатории радиационно-химической разведки;
- Дозиметр;
- Газоанализатор кислорода и токсичных газов с цифровой индикацией показателей;
- Защитный костюм;
- Измеритель электропроводности, кислотности и температуры;
- Компас-азимут;
- Противогаз взрослый, фильтрующе-поглощающий;
- Самоспасатель фильтрующий и изолирующий (СПИ-20, СПФ и т.д.)
- Респиратор;
- Макет гранат Ф-1 и РДГ-5;
- Комплект массо-габаритных моделей оружия;
- Магазин к автомату Калашникова с учебными патронами;
- Стрелковый тренажер;
- Макет простейшего укрытия в разрезе;
- Макет БПЛА;
- Тренажер для оказания первой помощи на месте происшествия;
- Имитаторы ранений и поражений для тренажера-менекена;
- Тренажер для освоения навыков сердечно-легочной реанимации взрослого и ребенка;
- Образцы первичных средств пожаротушения, огнетушителей;
- Лабораторно-технологическое оборудование для оказания первой помощи (дыхательная трубка (воздуховод), гипотермический пакет, индивидуальный перевязочный пакет, индивидуальный противохимический пакет, бинт марлевый медицинский нестерильный, вата медицинская компрессная, косынка медицинская (перевязочная), повязка медицинская большая стерильная, повязка медицинская малая стерильная, булавка безопасная, жгут кровоостанавливающий эластичный, комплект шин складных средний, шины проволочные (лестничные) для ног и рук, носилки санитарные, лямка медицинская носилочная, пипетка, термометр электронный для измерения температуры тела, иное);

### **Площадки для практических занятий:**

- Военизированная полоса препятствий в соответствии с требованиями начальной военной подготовки или элементы полосы препятствий;
- Площадка для занятий строевой подготовкой при проведении учебных сборов и в рамках практических занятий;

### **Учебно-методическое обеспечение программы:**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные для использования в образовательном процессе СПО, не старше пяти лет с момента издания.

## **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

<b>Общая/профессиональная компетенция</b>	<b>Раздел/Тема</b>	<b>Тип оценочных мероприятий</b>
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности	Р 1, Тема 1.2; Р 2, Тема 2.1;	- Кейс-задание; – Старт-задание;

применительно к различным контекстам	Р 3, Тема 3.3; Р 4, Тема 4.1; Р 6, Тема 6.2; Р 11, Тема 11.2;  ПМ Р1	- Фронтальный опрос; - Задание-исследование; - Задание-эксперимент; – Тест-задание; - Ситуационные задачи - Выполнение заданий на дифференцированном зачете
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Р 9, Тема 9.1; 9.2; 9.3 Р 11, Темы: 11.2; 11.3;  ПМ Р1	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Р 1, Темы: 1.1; 1.2; Р 2, Тема 2.1; Р 5, Тема 5.2; Р 8, Тема 8.1; Р 9, Темы: 9.1; 9.2; 9.3; Р 10, Темы: 10.1; 10.2; 10.3; Р 11, Тема 11.1;  ПМ Р1; Р3	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Р 4, Тема 4.2; Р 5, Тема 5.1; Р 7, Темы: 7.1; 7.3; Р 8, Темы: 8.1; 8.2; 8.3; Р 10, Темы: 10.1; 10.2; 10.3; Р 11, Темы: 11.1;  ПМ Р1; Р3	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Р 1, Темы: 1.1; 1.2; Р 2, Тема 2.1; Р 3, Тема 3.1; Р 4, Тема 4.1; Р 5, Темы: 5.1; 5.2; Р 7, Темы: 7.1; 7.2; 7.3; Р 8, Темы: 8.2; 8.3; Р 9, Темы: 9.1; 9.2; 9.3; Р 10, Темы: 10.1; 10.2; 10.3; Р 11, Темы: 11.1; 11.2;  ПМ Р1; Р2; Р3	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Р 1, Тема 1.1; Р 2, Тема 2.1; Р 3, Темы: 3.1; 3.2; Р 4, Темы: 4.1; 4.2; Р 6, Темы: 6.1; 6.2; Р 8, Темы: 8.2; 8.3; Р 11, Темы: 11.1; 11.3  ПМ Р1	
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Р 1, Тема 1.1; Р 6, Тема 6.1; Р 7, Темы: 7.1; 7.2; 7.3; Р 8, Темы: 8.2; 8.3; Р 10, Темы: 10.1; 10.2; 10.3; Р 11, Темы: 11.2; 11.3	



Государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Республики Карелия «Северный колледж»  
(ГАПОУ РК «Северный колледж»)

Утверждаю  
зам. директора  
\_\_\_\_\_ М.Н. Романова  
«18» июня 2024 г.

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **ОУД.14 ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ПРОЕКТ**

основной профессиональной образовательной программы  
среднего профессионального образования  
по профессии

### **43.01.09 Повар, кондитер**

(2024 - 2028 уч.г.)

Принята на заседании  
Педагогического совета  
Протокол №10 от 18.06.2024 г

2024 г.

Рассмотрено и одобрено на заседании  
методической комиссии преподавателей  
общеобразовательных учебных дисциплин  
Протокол № 10 от 06.06.2024 г  
Председатель комиссии

Н.Н. Вахрамеева

Согласовано  
методист

С.С. Кульгова

Разработал  
преподаватель

С.С. Кульгова

Разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Республики Карелия «Северный колледж»

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	23
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	25

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОУД.12 Индивидуальный проект

### 1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОУД.12 Индивидуальный проект» является обязательной частью общеобразовательного цикла основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

### 1.2 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

#### 1.2.1 Цель общеобразовательной дисциплины

- формирование в сознании информационной картины мира;
- возможность работать с компьютером;
- развитие умений поиска и обработки информации;
- работа по новым технологиям;
- развитие самостоятельности;
- формирование личной уверенности у каждого участника проектнообучения;
- развитие исследовательских умений ;
- развитие творческой активности обучающихся, умения выполнять исследовательские работы, анализ выполненной работы;
- развитие коллективной учебной деятельности обучающихся, при которой цель осознается как единая, требующая объединения всего коллектива;
- образование в процессе деятельности между членами коллектива от-ношения взаимной ответственности;
- контролирование деятельности выполнения проекта членами самогocolлектива;
- формирование личноcтно значимых способов учебной работы;
- владение способами самообразования
- обеспечение перевода обучающегося в режим саморазвития;
- стимулирование самостоятельной работы обучающихся
- приобретение опыта социального взаимодействия;
- развитие коммуникативных способностей обучающихся;
- приобретение инициативности.

#### 1.2.3. Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО

#### Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК и ПК

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p>В части трудового воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;</li> <li>- готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;</li> <li>- интерес к различным сферам профессиональной деятельности.</li> </ul> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>а) базовые логические действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;</li> <li>- устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– владение методами доказательств, алгоритмами решения задач; умение формулировать определения, аксиомы и теоремы, применять их, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач;</li> <li>– умение оперировать понятиями: степень числа, логарифм числа; умение выполнять вычисление значений и преобразования выражений со степенями и логарифмами, преобразования дробно-рациональных выражений;</li> <li>– умение оперировать понятиями: рациональные, иррациональные, показательные, степенные, логарифмические, тригонометрические уравнения и неравенства, их системы;</li> <li>– умение оперировать понятиями: функция, непрерывная функция, производная, первообразная, определенный интеграл; умение находить производные элементарных функций, используя</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;</li> <li>- выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;</li> <li>- вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;</li> <li>- развивать креативное мышление при решении жизненных проблем</li> </ul> <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</li> <li>- выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;</li> <li>- анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;</li> <li>- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;</li> <li>- уметь интегрировать знания из разных предметных областей;</li> <li>- выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения и способность их использования в познавательной и социальной практике</li> </ul>	<p>справочные материалы; исследовать в простейших случаях функции на монотонность, находить наибольшие и наименьшие значения функций; строить графики многочленов с использованием аппарата математического анализа; применять производную при решении задач на движение; решать практико-ориентированные задачи на наибольшие и наименьшие значения, нахождение пути, скорости и ускорения;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– умение оперировать понятиями: рациональная функция, показательная функция, степенная функция, логарифмическая функция, тригонометрические функции, обратные функции; умение строить графики изученных функций, использовать графики при изучении процессов и зависимостей, при решении задач из других учебных предметов и задач из реальной жизни; выражать формулами зависимости между величинами;</li> <li>– умение решать текстовые задачи разных типов (в том числе на проценты, доли и части, на движение, работу, стоимость товаров и услуг, налоги, задачи из области управления личными и семейными финансами); составлять выражения, уравнения, неравенства и их системы по условию задачи, исследовать полученное решение и оценивать правдоподобность результатов;</li> <li>– умение оперировать понятиями: среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения, размах, дисперсия, стандартное отклонение числового набора; умение извлекать, интерпретировать информацию, представленную в таблицах, на диаграммах, графиках, отражающую свойства реальных процессов и явлений; представлять информацию с помощью таблиц и диаграмм; исследовать статистические данные, в том числе с применением графических методов и электронных средств;</li> <li>– умение оперировать понятиями: точка, прямая, плоскость, пространство, двугранный угол, скрещивающиеся прямые, параллельность и перпендикулярность прямых и плоскостей, угол между прямыми, угол между прямой и плоскостью, угол между плоскостями, расстояние от точки до плоскости, расстояние между прямыми, расстояние между плоскостями; умение использовать при решении задач изученные факты и теоремы планиметрии; умение оценивать размеры объектов окружающего мира;</li> <li>– умение оперировать понятиями: многогранник, сечение многогранника, куб,</li> </ul>
--	---	---

		<p>параллелепипед, призма, пирамида, фигура и поверхность вращения, цилиндр, конус, шар, сфера, сечения фигуры вращения, плоскость, касающаяся сферы, цилиндра, конуса, площадь поверхности пирамиды, призмы, конуса, цилиндра, площадь сферы, объем куба, прямоугольного параллелепипеда, пирамиды, призмы, цилиндра, конуса, шара; умение изображать многогранники и поверхности вращения, их сечения от руки, с помощью чертежных инструментов и электронных средств; умение распознавать симметрию в пространстве; умение распознавать правильные многогранники;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– умение оперировать понятиями: движение в пространстве, подобные фигуры в пространстве; использовать отношение площадей поверхностей и объемов подобных фигур при решении задач;</li> <li>– умение вычислять геометрические величины (длина, угол, площадь, объем, площадь поверхности), используя изученные формулы и методы;</li> <li>– умение оперировать понятиями: прямоугольная система координат, координаты точки, вектор, координаты вектора, скалярное произведение, угол между векторами, сумма векторов, произведение вектора на число; находить с помощью изученных формул координаты середины отрезка, расстояние между двумя точками;</li> <li>– умение выбирать подходящий изученный метод для решения задачи, распознавать математические факты и математические модели в природных и общественных явлениях, в искусстве; умение приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки.</li> </ul>
<p>ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>В области ценности научного познания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;</li> <li>- совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;</li> <li>- осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе.</li> </ul> <p>Овладение универсальными</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- умение оперировать понятиями: рациональная функция, показательная функция, степенная функция, логарифмическая функция, тригонометрические функции, обратные функции; умение строить графики изученных функций, использовать графики при изучении процессов и зависимостей, при решении задач из других учебных предметов и задач из реальной жизни; выражать формулами зависимости между величинами;</li> </ul>

	<p>учебными познавательными действиями:</p> <p>в) работа с информацией:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;</li> <li>- создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;</li> <li>- оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;</li> <li>- 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;</li> <li>- владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности</li> </ul>	
<p>ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p>	<p>В области духовно-нравственного воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность нравственного сознания, этического поведения;</li> <li>- способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально нравственные нормы и ценности;</li> <li>- осознание личного вклада в построение устойчивого будущего;</li> <li>- ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей у семейной жизни в соответствии с традициями народов России;</li> </ul> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>а) самоорганизация:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять</li> </ul>	<p>— умение оперировать понятиями: многогранник, сечение многогранника, куб, параллелепипед, призма, пирамида, фигура и поверхность вращения, цилиндр, конус, шар, сфера, сечения фигуры вращения, плоскость, касающаяся сферы, цилиндра, конуса, площадь поверхности пирамиды, призмы, конуса, цилиндра, площадь сферы, объем куба, прямоугольного параллелепипеда, пирамиды, призмы, цилиндра, конуса, шара; умение изображать многогранники и поверхности вращения, их сечения от руки, с помощью чертежных инструментов и электронных средств; умение распознавать симметрию в пространстве; умение распознавать правильные многогранники;</p> <p>— умение оперировать понятиями: прямоугольная система координат, координаты точки, вектор, координаты вектора, скалярное произведение, угол между векторами, сумма векторов, произведение вектора на число; находить с помощью изученных формул координаты середины отрезка, расстояние между двумя</p>

	<p>проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;</li> <li>- давать оценку новым ситуациям;</li> </ul> <p>способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень;</p> <p>б) самоконтроль: использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность: <ul style="list-style-type: none"> <li>- внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей;</li> <li>- эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию;</li> <li>- социальных навыков, включающих способность <ul style="list-style-type: none"> <li>- выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты</li> </ul> </li> </ul> </li> </ul>	<p>точками</p>
<p>ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;</li> <li>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; Овладение универсальными коммуникативными действиями:</li> <li>б) совместная деятельность: <ul style="list-style-type: none"> <li>- понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;</li> <li>- принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с</li> </ul> </li> </ul>	<p>– умение оперировать понятиями: случайный опыт и случайное событие, вероятность случайного события; умение вычислять вероятность с использованием графических методов; применять формулы сложения и умножения вероятностей, комбинаторные факты и формулы при решении задач; оценивать вероятности реальных событий; знакомство со случайными величинами; умение приводить примеры проявления закона больших чисел в природных и общественных явлениях;</p>

	<p>учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;</li> <li>- осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным.</li> </ul> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>г) принятие себя и других людей:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;</li> <li>- признавать свое право и право других людей на ошибки;</li> <li>- развивать способность понимать мир с позиции другого человека.</li> </ul>	
<p>ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>В области эстетического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений;</li> <li>- способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства;</li> <li>- убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества;</li> <li>- готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности;</li> </ul> <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>а) общение:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять коммуникации во всех сферах жизни;</li> <li>- распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты;</li> <li>- развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств</li> </ul>	
<p>ОК 06 Проявлять гражданско-</p>	<p>- осознание обучающимися российской гражданской</p>	<p>- умение оперировать понятиями: прямоугольная система координат,</p>

<p>патриотическую позицию, продемонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.</p>	<p>идентичности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национальнокультурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы;</li> </ul> <p>В части гражданского воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка;</li> <li>- принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей;</li> <li>- готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам;</li> <li>- готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях;</li> <li>- умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением;</li> <li>- готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности;</li> </ul> <p>В части патриотического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде;</li> </ul> <p>идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества,</p>	<p>координаты точки, вектор, координаты вектора, скалярное произведение, угол между векторами, сумма векторов, произведение вектора на число; находить с помощью изученных формул координаты середины отрезка, расстояние между двумя точками;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- умение выбирать подходящий изученный метод для решения задачи, распознавать математические факты и математические модели в природных и общественных явлениях, в искусстве; умение приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки.</li> <li>- умение оперировать понятиями: случайный опыт и случайное событие, вероятность случайного события; умение вычислять вероятность с использованием графических методов; применять формулы сложения и умножения вероятностей, комбинаторные факты и формулы при решении задач; оценивать вероятности реальных событий; знакомство со случайными величинами; умение приводить примеры проявления закона больших чисел в природных и общественных явлениях;</li> </ul>
---	---	--

	<p>ответственность за его судьбу; освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории;</li> <li>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности</li> </ul>	
<p>ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- не принимать действия, окружающей среде;</li> <li>- уметь прогнозировать экологические последствия действий, предотвращать их;</li> <li>- расширить опыт деятельности экологической направленности;</li> <li>- разрабатывать план решения проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов;</li> <li>- осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду;</li> <li>- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;</li> <li>- предлагать новые проекты, оценивать идеи позиции новизны, оригинальности, практической значимости;</li> <li>- давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- умение оперировать понятиями: функция, непрерывная функция, производная, первообразная, определенный интеграл;</li> <li>- умение находить производные элементарных функций, используя справочные материалы; исследовать в простейших случаях функции на монотонность, находить наибольшие и наименьшие значения функций; строить графики многочленов с использованием аппарата математического анализа;</li> <li>- применять производную при решении задач на движение; решать практико-ориентированные задачи на наибольшие и наименьшие значения, нахождение пути, скорости и ускорения;</li> <li>- умение оперировать понятиями: движение в пространстве, подобные фигуры в пространстве; использовать отношение площадей поверхностей и объемов подобных фигур при решении задач;</li> <li>- умение вычислять геометрические величины (длина, угол, площадь, объем, площадь поверхности), используя изученные формулы и методы</li> </ul>

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>30</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>26</b>
в том числе:	
практические работы	26
<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>4</b>
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОУД.12 Индивидуальный проект

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)		Объем часов			Формируемые и профессиональные компетенции
			теоретические	практические	Сам. внеаудиторная работа	
1	2		3	4	5	6
<b>Раздел 1. Теоретические основы проектно-исследовательской деятельности</b>						
Тема 1.1 Основные представления о проектной и исследовательской деятельности	<b>Тема урока/Содержание учебного материала:</b>		<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	ОК 01 – ОК 07
	1	<b>Практическая работа №1</b> Введение в дисциплину. Основные представления о проектной и исследовательской деятельности (Общая характеристика проектной и исследовательской деятельности и основные этапы проведения проектных работ и исследования).		1		
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b> Подготовить материал по теме «История возникновения и развития науки» в форме доклада.					
<b>Раздел 2. Основы исследовательской деятельности</b>			<b>0</b>	<b>11</b>	<b>3</b>	
Тема 2.1 Теоретические основы научно-исследовательской деятельности	<b>Тема урока/Содержание учебного материала:</b>					ОК 01 – ОК 07
	2	<b>Практическая работа №2</b> Теоретические основы научно-исследовательской деятельности (Роль науки в развитии общества). Теоретические основы научно-исследовательской деятельности (Исследователь как субъект научно-исследовательской деятельности)		1		
	3	<b>Практическая работа №3</b> Выбор темы индивидуального проекта, определение актуальности темы, проблемы. Конкретизация целей и конечного продукта индивидуального проекта.		1		
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b> Подготовка материала для презентации «От научного познания до научной теории»					
Тема 2.2. Методология научного исследования	<b>Тема урока/Содержание учебного материала:</b>					ОК 01 – ОК 07
	4	<b>Практическая работа №4</b> Методология научного исследования (Уровни научного исследования и структура исследования. Понятийный аппарат исследования).		1		
<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b> Выбор темы проекта. Работа над темой						
Тема 2.3 Методы научно-исследовательской деятельности	<b>Тема урока/Содержание учебного материала:</b>					ОК 01 – ОК 07
	5-6	<b>Практическая работа №5</b> Методы научно-исследовательской деятельности (Общая характеристика методов исследования и их классификация. Общенаучные методы исследования, эмпирические и теоретические). Подбор методов исследования в соответствии с заданной темой.		2		
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b> Работа над введением исследования: выбор темы, обоснование ее актуальности.					
Тема 2.4 Источники	7-8	<b>Практическая работа №6</b> Источники информации и работа с ними (Способы		2		

информации и работа с ними		получения и переработки информации. Виды источников информации. Переработка информации: тезирование, конспектирование, цитирование.				
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b> Способы переработки информации. Работа с научной литературой. Переработка информации для индивидуального проекта (по выбору студента)				1	
Тема 2.5 Реферат как научная работа	<b>Тема урока/Содержание учебного материала:</b>					
	9-10	<b>Практическая работа №7</b> Реферат как научная работа (Реферат и его виды. Структура учебного и научного реферата. Этапы работы.)		2		
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b> Составление и оформление реферата (доклада) на заданную тему.				1	
Тема 2.6. Публичное выступление и его основные правила	<b>Тема урока/Содержание учебного материала:</b>					
	11-12	<b>Практическая работа №8</b> Публичное выступление. История вопроса. Основные правила подготовки публичного выступления.		2		
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b> Подготовка авторского доклада к защите реферата. Выступление.				1	
<b>Раздел 3. Основы проектной деятельности</b>			<b>0</b>	<b>20</b>	<b>1</b>	
Тема 3.1 Современный взгляд на проектирование	<b>Тема урока/Содержание учебного материала:</b>					
	13-14	<b>Практическая работа №9</b> Системный подход к проектированию. Методы проектирования. Составление характеристики методов проектирования.		2		
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b> Поиск и подбор материала по теме индивидуального проекта (основная часть)					
Тема 3.2 Проект и метод проектов	<b>Тема урока/Содержание учебного материала:</b>					
	15-16	<b>Практическая работа №10</b> Структура проекта. Основные требования к проекту. Ресурсное обеспечение проекта.		2		
	17-18	<b>Практическая работа №11</b> Формы продуктов проектной деятельности. Планирование проекта. Постановка задач. «Портфолио» проекта»		2		
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b> Составление и оформление индивидуального проекта по выбранной теме					
Тема 3.3 Методы сбора данных	<b>Тема урока/Содержание учебного материала:</b>					
	19-20	<b>Практическая работа №12</b> Виды опроса. Анкетный опрос. Интервьюирование. Тестирование. Беседа.		2		
Тема 3.4 Информационные технологии в проектной деятельности	<b>Тема урока/Содержание учебного материала:</b>					
	21-22	<b>Практическая работа №13</b> Использование информационных технологий и Интернет-ресурсов в проектной деятельности. Презентация. Цели презентации. Виды, формы, типы презентации. Критерии оценивания презентации.		2		
	23-24	<b>Практическая работа №14</b> Определение вида, формы и типа презентации на представленные темы проектов.		2		
	<b>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:</b> Консультирование по планированию и структуре проектов. Подготовка презентации по теме индивидуального проекта					
Тема 3.5	<b>Тема урока/Содержание учебного материала:</b>					OK 01 – OK 07

Составление индивидуальных и групповых проектов	25-26	Практическая работа №15 Защита проектов.		2		07
	Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся: Консультирование по работе над проектом.				1	
			<b>Всего:</b>	<b>0</b>	<b>26</b>	<b>4</b>
			<b>Итого:</b>		<b>26</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Учебная аудитория для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, для проведения групповых и индивидуальных консультаций, для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации

- Кабинет «Социально-экономических дисциплин»
- Учебно-наглядные пособия - комплект плакатов.
- Информационно-коммуникативные средства;
- Библиотечный фонд.

#### 3.2. Информационное обеспечение реализации программы

1. Сковородкина И.З., Герасимов С.А., Фомина ОБ. Основы учебно- исследовательской деятельности студентов: учебник / СПО М.: КноРус, 2020. - 264 с. - режим доступа: <https://www.book.ru/book/933582> [Электронный ресурс]
2. Куклина Е. Н. Основы учебно-исследовательской деятельности: учебное пособие для среднего профессионального образования М.: Издательство Юрайт, 2020. - 235 с.-Режим доступа: <http://biblio-online.ru/bcode/452884>[Электронный ресурс]
3. Образцов П. И. Основы учебно-исследовательской деятельности: учебное пособие для среднего профессионального образования М.: Издательство Юрайт, 2020. – 156 с. Режим доступа:<http://biblio-online.ru/bcode/456572>[Электронный ресурс]

Дополнительные источники:

1. Байкова Л. А. Основы учебно-исследовательской деятельности: учебное пособие для среднего профессионального образования М.: Издательство Юрайт, 2020. - 122 с. - Режим доступа: <https://biblio-online.ru/book/osnovy-uchebno-issledovatel'skoy-deyatelnosti-456823>[Электронный ресурс]

### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Общая/ профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятия
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Р 1, Тема 1.1,1.2,1.3 П-о/с,1.4,1.5,1.6 Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5 П-о/с, 2.6 Р 4, Темы 4.1,4.2,4.3,4.4,4.5,4.6,4.7 П-о/с, 4.8, 4.9, 4.10, 4.11 Р 5, Темы 5.1, 5.2, 5.3, 5.4, 5.5, 5.6, 5.7, 5.8, 5.9, 5.10 П-о/с, 5.11 Р 6, Темы 6.1,6.2,6.3,6.4,6.5,6.6,6.7 П-о/с, 6.8, 6.9, 6.10 По/с, 6.11, 6.12, 6.13, 6.14, 6.15, 6.16, 6.17 Р 7, Темы 7.1, 7.2, 7.3, 7.4, 7.5 П-о/с, 7.6 Р 8, Темы 8.1,8.2,8.3,8.4,8.5 Р 9, Темы 9.1, 9.2, 9.3, 9.4 Р 10, Темы 10.1,10.2,10.3,10.4,10.5,10.6 П-о/с, 10.7 Р 11,Темы 11.1,11.2,11.3 П-о/с, 11.4,11.5,11.6 П-о/с, 11.7 Р 12, Темы 12.1,12.2,12.3,12.4,12.5 П-о/с, 12.6	Устный опрос Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ Защита индивидуальных проектов

<p>ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации информационные технологии для выполнения профессиональной деятельности</p>	<p>Р 1, Тема 1.1,1.2,1.3 П-о/с, 1.4,1.5,1.6  Р 3, Темы 3.1,3.2,3.3 П-о/с, 3.4  Р 4, Темы 4.1,4.2,4.3,4.4,4.5,4.6,4.7 П-о/с, 4.8, 4.9, 4.10, 4.11  Р 5, Темы 5.1, 5.2, 5.3, 5.4, 5.5, 5.6, 5.7, 5.8, 5.9, 5.10 П-о/с,  5.11  Р 6, Темы 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 6.7 П-о/с, 6.8, 6.9, 6.10 По/с, 6.11, 6.12, 6.13, 6.14, 6.15, 6.16, 6.17  Р 7, Темы 7.1, 7.2, 7.3, 7.4, 7.5 П-о/с, 7.6  Р 8, Темы 8.1,8.2,8.3,8.4,8.5  Р 9, Темы 9.1,9.2,9.3,9.4  Р 10, Темы 10.1,10.2,10.3,10.4,10.5,10.6 П-о/с, 10.7  Р 11, Темы 11.1,11.2,11.3 П-о/с, 11.4,11.5,11.6 П-о/с, 11.7  Р 12, Темы 12.1,12.2,12.3,12.4,12.5 П-о/с, 12.6</p>	<p>Устный опрос  Индивидуальная самостоятельная работа  Представление результатов практических работ  Защита индивидуальных проектов</p>
<p>ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p>	<p>Р 1, Тема 1.1,1.2,1.3 П-о/с, 1.4,1.5,1.6  Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5 П-о/с, 2.6  Р 3, Темы 3.1,3.2,3.3 П-о/с, 3.4  Р 4, Темы 4.1,4.2,4.3,4.4,4.5,4.6,4.7 П-о/с, 4.8, 4.9, 4.10, 4.11  Р 5, Темы 5.1, 5.2, 5.3, 5.4, 5.5, 5.6, 5.7, 5.8, 5.9, 5.10 П-о/с,  5.11  Р 6, Темы 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 6.7 П-о/с, 6.8,6.9, 6.10 По/с, 6.11, 6.12, 6.13, 6.14, 6.15, 6.16, 6.17  Р 7, Темы 7.1, 7.2, 7.3, 7.4, 7.5 П-о/с, 7.6  Р 8, Темы 8.1,8.2,8.3,8.4,8.5  Р 9, Темы 9.1, 9.2, 9.3,9.4  Р 10, Темы 10.1,10.2,10.3,10.4,10.5,10.6 П-о/с, 10.7  Р 11, Темы 11.1,11.2,11.3 П-о/с, 11.4,11.5,11.6 П-о/с, 11.7  Р 12, Темы 12.1,12.2,12.3,12.4,12.5 П-о/с, 12.6</p>	<p>Устный опрос  Индивидуальная самостоятельная работа  Представление результатов практических работ  Защита индивидуальных проектов</p>
<p>ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p>Р 1, Тема 1.1,1.2,1.3 П-о/с, 1.4,1.5,1.6  Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5 П-о/с, 2.6  Р 3, Темы 3.1,3.2,3.3 П-о/с, 3.4  Р 4, Темы 4.1,4.2,4.3,4.4,4.5,4.6,4.7 П-о/с, 4.8, 4.9, 4.10, 4.11  Р 5, Темы 5.1, 5.2, 5.3, 5.4, 5.5, 5.6, 5.7, 5.8, 5.9, 5.10 П-о/с,  5.11  Р 6, Темы 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 6.7 П-о/с, 6.8,6.9, 6.10 По/с, 6.11, 6.12, 6.13, 6.14, 6.15, 6.16, 6.17  Р 7, Темы 7.1, 7.2, 7.3, 7.4, 7.5 П-о/с, 7.6  Р 8, Темы 8.1,8.2,8.3,8.4,8.5  Р 9, Темы 9.1, 9.2, 9.3, 9.4  Р 10, Темы 10.1,10.2,10.3,10.4,10.5,10.6 П-о/с, 10.7  Р 11, Темы 11.1,11.2,11.3 П-о/с, 11.4,11.5,11.6 П-о/с, 11.7  Р 12, Темы 12.1,12.2,12.3,12.4,12.5 П-о/с, 12.6</p>	<p>Устный опрос  Индивидуальная самостоятельная работа  Представление результатов практических работ  Защита индивидуальных проектов</p>

<p>ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>Р 1, Тема 1.1,1.2,1.3 П-о/с, 1.4,1.5,1.6  Р 4, Темы 4.1,4.2,4.3,4.4,4.5,4.6,4.7 П-о/с, 4.8, 4.9, 4.10, 4.11  Р 5, Темы 5.1, 5.2, 5.3, 5.4, 5.5, 5.6, 5.7, 5.8, 5.9, 5.10 П-о/с, 5.11  Р 6, Темы 6.1,6.2,6.3,6.4,6.5,6.6,6.7 П-о/с, 6.8,6.9,6.10 По/с, 6.11, 6.12, 6.13, 6.14, 6.15, 6.16, 6.17  Р 7, Темы 7.1, 7.2, 7.3, 7.4, 7.5 П-о/с, 7.6  Р 8, Темы 8.1,8.2,8.3,8.4,8.5  Р 9, Темы 9.1, 9.2, 9.3, 9.4  Р 10, Темы 10.1,10.2,10.3,10.4,10.5,10.6 П-о/с, 10.7  Р 11, Темы 11.1,11.2,11.3 П-о/с, 11.4,11.5,11.6 П-о/с, 11.7  Р 12, Темы 12.1,12.2,12.3,12.4,12.5 П-о/с, 12.6</p>	<p>Устный опрос  Индивидуальная самостоятельная работа  Представление результатов практических работ  Защита индивидуальных проектов</p>
<p>ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.</p>	<p>Р 1, Тема 1.1,1.2,1.3 П-о/с, 1.4,1.5,1.6  Р 4, Темы 4.1,4.2,4.3,4.4,4.5,4.6,4.7 П-о/с, 4.8, 4.9, 4.10, 4.11  Р 5, Темы 5.1, 5.2, 5.3, 5.4, 5.5, 5.6, 5.7, 5.8, 5.9, 5.10 П-о/с, 5.11  Р 6, Темы 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 6.7 П-о/с, 6.8,6.9, 6.10 По/с, 6.11, 6.12, 6.13, 6.14, 6.15, 6.16, 6.17  Р 7, Темы 7.1, 7.2, 7.3, 7.4, 7.5 П-о/с, 7.6  Р 12, Темы 12.1,12.2,12.3,12.4,12.5 П-о/с, 12.6</p>	<p>Устный опрос  Индивидуальная самостоятельная работа  Представление результатов практических работ  Защита индивидуальных проектов</p>
<p>ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>Р 1, Тема 1.1,1.2,1.3 П-о/с, 1.4,1.5,1.6  Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5 П-о/с, 2.6  Р 3, Темы 3.1,3.2,3.3 П-о/с, 3.4  Р 4, Темы 4.1,4.2,4.3,4.4,4.5,4.6,4.7 П-о/с, 4.8, 4.9, 4.10, 4.11  Р 5, Темы 5.1, 5.2, 5.3, 5.4, 5.5, 5.6, 5.7, 5.8, 5.9, 5.10 П-о/с, 5.11  Р 6, Темы 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 6.7 П-о/с, 6.8, 6.9, 6.10 По/с, 6.11, 6.12, 6.13, 6.14, 6.15, 6.16, 6.17  Р 7, Темы 7.1, 7.2, 7.3, 7.4, 7.5 П-о/с, 7.6  Р 8, Темы 8.1,8.2,8.3,8.4,8.5  Р 9, Темы 9.1,9.2,9.3,9.4  Р 10, Темы 10.1,10.2,10.3,10.4,10.5,10.6 П-о/с, 10.7  Р 11, Темы 11.1,11.2,11.3 П-о/с, 11.4,11.5,11.6 П-о/с, 11.7  Р 12, Темы 12.1,12.2,12.3,12.4,12.5 П-о/с, 12.6</p>	<p>Устный опрос  Индивидуальная самостоятельная работа  Представление результатов практических работ  Защита индивидуальных проектов</p>

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Республики Карелия «Северный колледж»  
(ГАПОУ РК «Северный колледж»)

Рассмотрено и одобрено на заседании  
методической комиссии  
мастеров производственного обучения  
и преподавателей специальных дисциплин  
председатель ЦК \_\_\_\_\_ Т.А. Юпилайнен  
«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2024 г.  
Протокол № \_\_\_\_\_

УТВЕРЖДАЮ  
И. о директора ГАПОУ РК  
«Северный колледж»  
\_\_\_\_\_ М.Н. Романова  
«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2024 г.

**ПРОГРАММА  
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ВЫПУСКНИКОВ  
ПО ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЕ  
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**

**43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР**

РАССМОТРЕНО И ОДОБРЕНО  
Педагогическим советом  
Протокол № \_\_\_\_\_  
от «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

г. Сегежа 2024 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ .....</b>	<b>3</b>
<b>2. ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ.....</b>	<b>6</b>
<b>3. СОДЕРЖАНИЕ, ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ И ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА .....</b>	<b>6</b>
<b>4. ПОРЯДОК ПОДАЧИ И РАССМОТРЕНИЯ АПЕЛЛЯЦИИ.....</b>	<b>8</b>
<b>5. ПРОВЕДЕНИЕ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ДЛЯ ВЫПУСКНИКОВ ИЗ ЧИСЛА ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ, ДЕТЕЙ-ИНВАЛИДОВ И ИНВАЛИДОВ.....</b>	<b>9</b>
<b>6. ПРИЛОЖЕНИЯ .....</b>	<b>10</b>

## 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Программа государственной итоговой аттестации (далее – программа ГИА) определяет порядок проведения государственной итоговой аттестации выпускников по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер (базовой подготовки).

Настоящая программа ГИА составлена на основе нормативно-правовых документов, регулирующие вопросы организации и проведения государственной итоговой аттестации (далее - ГИА) с использованием механизма демонстрационного экзамена:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

-Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер». Приказ Минобрнауки России от 09.12.2016(Зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2016 № 44898)

- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 24.08.2022 № 762 «Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 08.11.2021 № 800 «Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

Государственная итоговая аттестация является частью оценки качества освоения основной профессиональной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, завершающих освоение основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования в ПОО.

В Программе Государственной итоговой аттестации определены: формы государственной итоговой аттестации, объём времени на подготовку и проведение, сроки проведения, материалы по содержанию государственной итоговой аттестации, условия подготовки и процедуры проведения государственной итоговой аттестации, критерии оценки уровня качества подготовки выпускника.

### **1.1.Область применения программы Государственной итоговой аттестации**

Целью ГИА является определение соответствия результатов освоения выпускниками ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер соответствующим требованиям ФГОС СПО.

#### 1.1.1 Требования к результатам освоения образовательной программы.

Выпускник, получивший квалификацию повар - кондитер, должен быть подготовлен к выполнению следующих основных видов деятельности:

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

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

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

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

- приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

При этом выпускник 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;

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста;

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения (в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747);

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности;

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках (в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747);

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере (в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747)

Выпускник должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам деятельности:

ВД 1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента:

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

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ВД 2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

ВД 3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

ВД 4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента:

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

ВД 5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента:

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

## 2. ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Формами проведения государственной итоговой аттестации по профессии 43.01.09 Повар, кондитер является защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

Демонстрационный экзамен – вид аттестационного испытания при государственной итоговой аттестации по основной профессиональной образовательной программе среднего профессионального образования, которая предусматривает моделирование реальных производственных условий для решения практических задач профессиональной деятельности в соответствии с лучшими мировыми и национальными практиками, реализуемая с учетом обязательных условий по организации и проведению демонстрационного экзамена (ДЭ).

**2.1. Объем времени на подготовку и проведение Государственной итоговой аттестации – 2 недели.**

**2.2. Сроки проведения государственной итоговой аттестации \_\_\_\_\_**

**2.3. Перечень необходимых экзаменационных материалов и документов:**

-Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по **профессии 43.01.09 Повар, кондитер.**

- Программа государственной итоговой аттестации;

- Приказ о допуске студентов к государственной итоговой аттестации;

- Сведения об успеваемости студентов (сводная ведомость);

- Зачетные книжки студентов;

**2.4. Связь ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер с профессиональными стандартами.**

Квалификация (сочетание квалификаций)	Профессиональный стандарт	Компетенция
Повар	33.011 Повар, утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н., регистрационный № 39023	«Поварское дело»
Кондитер	33.010 Кондитер, утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н., регистрационный № 38940	«Кондитерское дело»

## 3. СОДЕРЖАНИЕ, ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ И ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА

Организация процедуры сдачи ДЭ реализуется с учетом базовых принципов объективной оценки результатов подготовки рабочих кадров.

Время, отводимое на проведение ДЭ, соответствует, определяется на основе условий, указанных в комплекте оценочной документации (КОД) для ДЭ по компетенции Поварское дело.

ДЭ проводится на площадке, аккредитованной Агентством в качестве центра проведения демонстрационного экзамена (далее – ЦПДЭ) Аккредитация проводится бесплатно.

Образовательная организация самостоятельно определяет площадку для проведения ДЭ, которая может располагаться как на собственной территории, так и в другой образовательной организации.

В качестве ЦПДЭ аккредитуются мастерские, лаборатории, учебные кабинеты,

оснащенные современной материально-технической базой, соответствующие требованиям инфраструктурного листа соответствующей компетенции.

При проведении ДЭ обеспечивается соблюдение процедур ДЭ, в том числе выполнение требований охраны труда, безопасности жизнедеятельности, пожарной безопасности, соответствие санитарным нормам и правилам.

Для обеспечения проведения ДЭ могут привлекаться волонтеры с целью создания безопасных условий выполнения заданий обучающимися, в том числе при прохождении ДЭ лицами с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) и инвалидами.

При проведении ДЭ в ЦПДЭ обеспечивается питьевой режим, горячее питание, безопасность, медицинское сопровождение и техническая поддержка.

Выборочно возможно проведение Агенством (в рамках установленных полномочий) аудита соблюдения требований подготовки и проведения ДЭ.

ДЭ проводится в несколько этапов:

- проверка и настройка оборудования экспертами;
- инструктаж по охране труда и технике безопасности студентов на площадке проведения ДЭ;
- выполнение студентами заданий;
- подведение итогов и оглашение результатов.

В случае опоздания студента к началу ДЭ по уважительной причине он допускается к выполнению заданий, но время на выполнение заданий не добавляется.

В случае поломки оборудования и его замены (не по вине студента) студенту предоставляется дополнительное время.

Оценку выполнения заданий ДЭ осуществляет экспертная группа, возглавляемая главным экспертом. Допускается удаленное участие экспертной группы и/или главного эксперта с применением дистанционных технологий и электронных ресурсов в проведении и/или оценке демонстрационного экзамена, в том числе с применением автоматизированной оценки результатов демонстрационного экзамена в соответствии с методическими рекомендациями, разработанными Минпросвещения России и союзом. Баллы за выполнение заданий ДЭ выставляются в соответствии со схемой начисления баллов, приведенной в КОД.

Подведение итогов предусматривает

- заполнение членами комиссии ведомости оценок;
- занесение результатов в Цифровую систему оценивания (ЦСО)
- оформление протокола, обобщение результатов ДЭ с указанием бального рейтинга студента.

Баллы, полученные на ДЭ должны быть переведены в оценки "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно".

### 3.1. Задания демонстрационного экзамена

Примерные задания демонстрационного экзамена по компетенциям представлены на сайте <https://bom.firpo.ru/>

3.2. Перевод результатов демонстрационного экзамена в оценку осуществляется согласно информации представленной в таблице (Приложение 1 к Приказу).

Перевод баллов в оценку может быть осуществлен на основе таблицы №1.

Оценка ГИА	«2»	«3»	«4»	«5»
Отношение количества баллов к максимально возможному количеству (в процентах)	0,00% - 19,9%	20,00% - 39,99%	40,00% - 59,99%	60,00 – 100,00%
Баллы ДЭ	0,00-6,94	6,95-13,9	14,00-21,32	21,33 -35,55

Перевод полученного количества баллов в оценки осуществляется в последний день

ДЭ одновременно с оформлением Протокола, обобщающим результаты ДЭ с указанием балльного рейтинга студента.

Главный эксперт заполняет Протокол перевода оценок в баллы, заверяет его своей подписью и передает документ на утверждение председателю ГЭК. Председатель на заседании ГЭК утверждает выставленные оценки и передает секретарю для внесения в Протокол заседания ГЭК.

На основании решения ГЭК лицам, успешно прошедшим ГИА, выдаются документы об образовании и о квалификации.

Документом, подтверждающим получение среднего профессионального образования по профессии по итогам успешного прохождения ГИА, является диплом о среднем профессиональном образовании.

Лицам, прошедшим процедуру ДЭ с применением оценочных материалов, разработанных Агенством, выдается паспорт компетенций (Скиллс паспорт), подтверждающий полученный результат, выраженный в баллах.

#### **4. ПОРЯДОК ПОДАЧИ И РАССМОТРЕНИЯ АПЕЛЛЯЦИИ**

По результатам государственной итоговой аттестации выпускник, участвовавший в ГИА, имеет право подать в апелляционную комиссию письменное апелляционное заявление о нарушении, по его мнению, установленного порядка проведения ГИА и (или) несогласии с ее результатами (далее - апелляция).

Апелляция подается лично выпускником или родителями (законными представителями) несовершеннолетнего выпускника в апелляционную комиссию образовательной организации. Апелляция о нарушении порядка проведения ГИА подается непосредственно в день проведения ГИА.

Апелляция о несогласии с результатами ГИА выдается не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов ГИА.

Апелляция рассматривается апелляционной комиссией не позднее трех рабочих дней с момента ее поступления.

Состав апелляционной комиссии утверждается колледжем одновременно с утверждением состава ГЭК. Апелляционная комиссия состоит из председателя, не менее пяти членов из числа педагогических работников образовательной организации, не входящих в данный учебный год в состав государственных экзаменационных комиссий и секретаря. Председателем апелляционной комиссии является руководитель образовательной организации либо лицо, исполняющее в установленном порядке обязанности руководителя образовательной организации. Секретарь избирается из числа членов апелляционной комиссии".

Апелляция рассматривается на заседании апелляционной комиссии с участием не менее двух третей ее состава.

На заседание апелляционной комиссии приглашается председатель соответствующей ГЭК.

Выпускник, подавший апелляцию, имеет право присутствовать при рассмотрении апелляции. С несовершеннолетним выпускником имеет право присутствовать один из родителей (законных представителей). Указанные лица должны иметь при себе документы, удостоверяющие личность.

Рассмотрение апелляции не является пересдачей ГИА. При рассмотрении апелляции о нарушении порядка проведения ГИА апелляционная комиссия устанавливает достоверность изложенных в ней сведений и выносит одно из решений:

-об отклонении апелляции, если изложенные в ней сведения о нарушениях порядка проведения ГИА выпускника не подтвердились и/или не повлияли на результат ГИА;

-об удовлетворении апелляции, если изложенные в ней сведения о допущенных нарушениях порядка проведения ГИА выпускника подтвердились и повлияли на результат ГИА.

В последнем случае результат проведения ГИА подлежит аннулированию, в связи, с чем протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается в ГЭК для реализации решения комиссии. Выпускнику предоставляется возможность пройти ГИА в дополнительные сроки, установленные колледжем.

Для рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА, полученными при защите ВКР, секретарь ГЭК не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию ВКР, протокол заседания ГЭК и заключение председателя ГЭК о соблюдении процедурных вопросов при защите подавшего апелляцию выпускника. В результате рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА апелляционная комиссия принимает решение об отклонении апелляции и сохранении результата ГИА либо об удовлетворении апелляции и выставлении иного результата ГИА. Решение апелляционной комиссии не позднее следующего рабочего дня передается в ГЭК. Решение апелляционной комиссии является основанием для аннулирования ранее выставленных результатов ГИА выпускника и выставления новых. Решение апелляционной комиссии принимается простым большинством голосов. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании апелляционной комиссии является решающим. Решение апелляционной комиссии доводится до сведения подавшего апелляцию выпускника (под роспись) в течение трех рабочих дней со дня заседания апелляционной комиссии.

Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит. Решение апелляционной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем и секретарем апелляционной комиссии и хранится в архиве образовательной организации

## **5. ПРОВЕДЕНИЕ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ДЛЯ ВЫПУСКНИКОВ ИЗ ЧИСЛА ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ, ДЕТЕЙ-ИНВАЛИДОВ И ИНВАЛИДОВ**

Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов в КОД учитываются условия, позволяющие проводить демонстрационный экзамен профильного уровня с учетом особенностей и возможностей такой категории лиц.

**ПРИЛОЖЕНИЕ 1**

Образец задания

**ПРИЛОЖЕНИЕ 2**

**ЗАЯВКА НА ПРОДУКТЫ**

Участник: \_\_\_\_\_

дата: \_\_\_\_\_

№ п/п	Наименование продуктов	Единицы измерения	Количество

## ПРИЛОЖЕНИЕ 3

к Приказу «04-1/од от 12.01.2022 г.

### Методика перевода результатов демонстрационного экзамена в оценки по компетенции «Поварское дело»

1. Настоящая методика разработана в соответствии с п.6.1.3. Методических рекомендаций о проведении аттестации с использованием механизма демонстрационного экзамена (Распоряжение Министерство просвещения Российской Федерации № Р-42 от 1 апреля 2019 года (с изменениями 2020 года)).

2. В качестве максимального балла, от которого будет отсчитываться экзаменационная оценка, используется сумма максимальных баллов по модулям ДЭ в соответствии с комплектом оценочных средств.

3. Соответствие баллов демонстрационного экзамена экзаменационной оценке по пятибалльной шкале:

Перевод баллов в оценку представлен в таблице 1.

Оценка ГИА	«2»	«3»	«4»	«5»
Отношение количества баллов к максимально возможному количеству (в процентах)	0,00% - 19,9%	20,00% - 39,99%	40,00% - 59,99%	60,00 – 100,00%
Баллы ДЭ	0,00-6,94	6,95-13,9	14,00-21,32	21,33 -35,55

**Лист ознакомления студентов с Программой  
 Государственной итоговой аттестации выпускников  
 Государственного автономного профессионального образовательного учреждения  
 Республики Карелия «Северный колледж»,  
 обучающихся по основной программе среднего профессионального образования –  
 программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих  
 по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер**

№	ФИО	дата	подпись
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7	.....		

**Министерство образования и спорта Республики Карелия  
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Республики Карелия «Северный колледж»  
(ГАПОУ РК «СЕВЕРНЫЙ КОЛЛЕДЖ»)**

**ПРОТОКОЛ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА**

Комплект оценочной документации № \_\_\_\_\_ по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»  
сроки проведения « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ по « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

<b>№</b>	<b>ФИО</b>	<b>балл</b>	<b>оценка</b>
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7	.....		

Исп. \_\_\_\_\_

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ  
ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА**

**Том 1**

(Комплект оценочной документации)

<b>Код и наименование профессии (специальности) среднего профессионального образования</b>	43.01.09 Повар, кондитер
<b>Наименование квалификации (наименование направленности)</b>	Повар-кондитер
Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии (специальности) среднего профессионального образования (ФГОС СПО):	ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 г. № 1569
Виды аттестации:	Государственная итоговая аттестация
	Промежуточная аттестация
Уровни демонстрационного экзамена:	Базовый
	Профильный
Шифр комплекта оценочной документации:	КОД 43.01.09 -1-2024

## 1. СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМЫХ СОКРАЩЕНИЙ

<b>ГИА</b>	- государственная итоговая аттестация
<b>ДЭ</b>	- демонстрационный экзамен
<b>ДЭ БУ</b>	- демонстрационный экзамен базового уровня
<b>ДЭ ПУ</b>	- демонстрационный экзамен профильного уровня
<b>КОД</b>	- комплект оценочной документации
<b>ОК</b>	- общая компетенция
<b>ОМ</b>	- оценочный материал
<b>ПА</b>	- промежуточная аттестация
<b>ПК</b>	- профессиональная компетенция
<b>СПО</b>	- среднее профессиональное образование
<b>ФГОС СПО</b>	- федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования, на основе которого разработан комплект оценочной документации
<b>ЦПДЭ</b>	- 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. примерный 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
ПА	-
ГИА	Базовый уровень
	Профильный уровень

КОД в части ПА, ГИА (ДЭ БУ) разработан на основе требований к результатам освоения образовательной программы СПО, установленных в соответствии с ФГОС СПО.

КОД в части ГИА (ДЭ ПУ) разработан на основе требований к результатам освоения образовательной программы СПО, установленных в соответствии с ФГОС СПО, включая квалификационные требования, заявленные организациями, работодателями, заинтересованными в подготовке кадров соответствующей квалификации.

КОД в части ГИА (ДЭ ПУ) включает составные части - инвариантную часть (обязательную часть, установленную настоящим КОД) и вариативную часть (необязательную), содержание которой определяет образовательная организация самостоятельно на основе содержания реализуемой основной образовательной программы 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 (или) договора о практической подготовке обучающихся.

#### **Общие организационные требования:**

1. ДЭ направлен на определение уровня освоения выпускником материала, предусмотренного образовательной программой, и степени сформированности профессиональных умений и навыков путем проведения независимой экспертной оценки выполненных выпускником практических заданий в условиях реальных или смоделированных производственных процессов.
2. ДЭ в рамках ГИА проводится с использованием КОД, включенных образовательными организациями в программу ГИА.
3. Задания ДЭ доводятся до главного эксперта в день, предшествующий дню начала ДЭ.
4. Образовательная организация обеспечивает необходимые технические условия для обеспечения заданиями во время ДЭ обучающихся, членов ГЭК, членов экспертной группы.
5. ДЭ проводится в ЦПДЭ, представляющем собой площадку, оборудованную и оснащенную в соответствии с КОД.
6. ЦПДЭ может располагаться на территории образовательной организации, а при сетевой форме реализации образовательных программ — также на территории иной организации, обладающей необходимыми ресурсами для организации ЦПДЭ.
7. Обучающиеся проходят ДЭ в ЦПДЭ в составе экзаменационных групп.
8. Образовательная организация знакомит с планом проведения ДЭ обучающихся, сдающих ДЭ, и лиц, обеспечивающих проведение ДЭ, в срок не позднее, чем за 5 рабочих дней до даты проведения экзамена.
9. Количество, общая площадь и состояние помещений, предоставляемых для проведения ДЭ, должны обеспечивать проведение ДЭ в соответствии с КОД.
10. Не позднее, чем за один рабочий день до даты проведения ДЭ главным экспертом проводится проверка готовности ЦПДЭ в присутствии членов экспертной группы, обучающихся, а также технического эксперта, назначаемого организацией, на территории которой расположен ЦПДЭ, ответственного за соблюдение установленных норм и правил охраны труда и техники безопасности.
11. Главным экспертом осуществляется осмотр ЦПДЭ, распределение обязанностей

между членами экспертной группы по оценке выполнения заданий ДЭ, а также распределение рабочих мест между обучающимися с использованием способа случайной выборки. Результаты распределения обязанностей между членами экспертной группы и распределения рабочих мест между обучающимися фиксируются главным экспертом в соответствующих протоколах.

12. Обучающиеся знакомятся со своими рабочими местами, под руководством главного эксперта также повторно знакомятся с планом проведения ДЭ, условиями оказания первичной медицинской помощи в ЦПДЭ. Факт ознакомления отражается главным экспертом в протоколе распределения рабочих мест.

13. Допуск обучающихся в ЦПДЭ осуществляется главным экспертом на основании документов, удостоверяющих личность.

14. Образовательная организация обязана не позднее чем за один рабочий день до дня проведения ДЭ уведомить главного эксперта об участии в проведении ДЭ тьютора (ассистента).

**Требование к продолжительности ДЭ.** Продолжительность ДЭ зависит от вида аттестации, уровня ДЭ (таблица № 2)

Таблица № 2

Вид аттестации	Уровень ДЭ	Составная часть КОД (инвариантная/вариативная)	Продолжительность ДЭ
ПА	-	Инвариантная часть	<b>1 ч. 30 мин.</b>
ГИА	базовый	Инвариантная часть	<b>3 ч. 00 мин.</b>
ГИА	профильный	Инвариантная часть	<b>3 ч. 30 мин.</b>
ГИА	профильный	Совокупность инвариантной и вариативной частей	<b>не более 4 ч. 30 мин.</b>

**Требования к содержанию КОД.** Единое базовое ядро содержания КОД (таблица № 3) сформировано на основе вида деятельности (вида профессиональной деятельности) в соответствии с ФГОС СПО и является общей содержательной основой заданий ДЭ вне зависимости от вида аттестации и уровня ДЭ.

Таблица № 3

<b>ЕДИНОЕ БАЗОВОЕ ЯДРО СОДЕРЖАНИЯ КОД<sup>1</sup></b>		
<b>Вид деятельности/ Вид профессиональной деятельности</b>	<b>Перечень оцениваем ых ОК/ПК</b>	<b>Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)</b>
Приготовление, оформление подготовка к реализации горячих блюдов, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК: Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями регламентами	Умение: подготавливать рабочее место, выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями регламентами, стандартами чистоты, видом работ
		Умение: подготавливать к использованию сырье, полуфабрикаты пищевые продукты, другие расходные материалы
		Умение: проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		Умение: обеспечивать хранение пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		Умение: осуществлять выбор пищевых продуктов в соответствии с технологическими требованиями
		Умение: своевременно оформлять заявку на склад
<b>ЕДИНОЕ БАЗОВОЕ ЯДРО СОДЕРЖАНИЯ КОД<sup>1</sup></b>		
		Навык: соблюдения правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда
		Навык: соблюдения правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда
	ПК: Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	Умение: творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами
		Умение: соблюдать выход при порционировании
ПК: Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	Умение: выдерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий	

	<p>ПК: Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента</p>	<p>Умение: выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств</p>
		<p>Умение: порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции</p>
<p><b>ЕДИНОЕ БАЗОВОЕ ЯДРО СОДЕРЖАНИЯ КОД<sup>1</sup></b></p>		
		<p>Уметь: проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском</p>

Содержательная структура КОД представлена в таблице № 4.

Таблица № 4

Вид деятельности (вид профессиональной деятельности)	Перечень оцениваемых ОК, ПК	Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)	ПА <sup>2</sup>	ГИА ДЭ БУ	ГИА ДЭ ПУ
<b>Инвариантная часть КОД</b>					
Приготовление, оформление подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК: Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Умение: подготавливать рабочее место, выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ	■	■	■
		Умение: подготавливать к использованию сырье, полуфабрикаты пищевые продукты, другие расходные материалы	■	■	■
		Умение: проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты	■	■	■
		Умение: обеспечивать хранение пищевых продуктов в соответствии с	■	■	■

<sup>2</sup> Содержание КОД в части ПА равно содержанию единое базового ядра содержания КОД.

Вид деятельности (вид профессиональной деятельности)	Перечень оцениваемых ОК, ПК	Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)	ПА <sup>2</sup>	ГИА ДЭ БУ	ГИА ДЭ ПУ
		инструкциями и регламентами, стандартами чистоты			
		Умение: осуществлять выбор пищевых продуктов в соответствии с Технологическими требованиями	■	■	■
		Умение: своевременно оформлять заявку на склад	■	■	■
		Навык: соблюдения правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда	■	■	■
	ПК: Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	Умение: творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами	■	■	■
		Умение: соблюдать выход при порционировании	■	■	■
	ПК: Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	Умение: выдерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий	■	■	■
ПК: Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих	Умение: выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления	■	■	■	
Вид деятельности (вид профессиональной деятельности)	Перечень оцениваемых ОК, ПК	Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)	ПА <sup>2</sup>	ГИА ДЭ БУ	ГИА ДЭ ПУ

	блюды, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств			
		Умение: порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции	■	■	■
		Уметь: проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском	■	■	■
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПК: Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	Умение: применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования		■	■
		Умение: проводить текущую уборку. Поддерживать порядок		■	■
	ПК: Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты			
		Умение: выбора, безопасного использования оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления		■	■
		Умение: подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты		■	■
		Умение: соблюдения выхода при порционировании		■	■
		Умение: проведения оценки готовности мучных кондитерских изделий		■	■
		Умение: проверки качества мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковки на вынос		■	■

		Навык: приготовления, творческого оформления и подготовке к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		■	■
Приготовление, оформление	ПК: Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье,	Умение: подготовки рабочего места для порционирования			■
подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	Навык; соблюдения техники безопасности			■
		Умение: обеспечивать хранение пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты			■
		Умение: подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов			■
		Умение: осуществлять утилизацию отходов			■
		Умение: применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования			■
		Навык: выбора оборудования, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ			■
	ПК: Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	Умение: порционировать, сервировать и оформлять бутерброды, холодные закуски, для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением			■
		требований по безопасности готовой продукции)			
		Умение: доводить до вкуса			■
		Умение: проверять качество бутербродов, холодных закусок перед отпуском, упаковкой на вынос			■
		Умение: соблюдать выход при порционировании			■
		Умение: выдерживать температуру подачи бутербродов, холодных закусок			■

		Умение: выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления бутербродов, холодных, закусок с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств			■
		Навык: приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента			■
<b>Вариативная часть КОД</b>					
<b>Вид деятельности (вид профессиональной деятельности)</b>	<b>Перечень оцениваемых ОК, ПК</b>	<b>Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)</b>	<b>ПА<sup>2</sup></b>	<b>ГИА ДЭ БУ</b>	<b>ГИА ДЭ ПУ</b>
<p>Вариативная часть КОД формируется образовательными организациями на основе реализуемой основной образовательной программы СПО и с учетом квалификационных требований, заявленных конкретными организациями, работодателями, заинтересованными в подготовке кадров соответствующей квалификации, в том числе являющимися стороной договора о сетевой форме реализации образовательных программ и (или) договора о практической подготовке обучающихся.</p> <p>Рекомендации по формированию вариативной части КОД для ДЭ ПУ представлены в приложении № 1 к настоящему тому № 1 оценочных материалов.</p>					■

**Требования к оцениванию.** Распределение значений максимальных баллов (таблица № 5) зависит от вида аттестации, уровня ДЭ, составляющей части ДЭ.

Таблица № 5

Вид аттестации	Уровень ДЭ	Составная часть КОД (инвариантная/ вариативная часть)	Максимальный балл
ПА	ДЭ	Инвариантная часть	26 из 26
ГИА	ДЭ БУ		50 из 50
	ДЭ ПУ		80 из 80
ГИА	ДЭ ПУ	Вариативная часть	20 из 20
ГИА	ДЭ ПУ	Совокупность инвариантной и вариативной частей	100 из 100

Распределение баллов по критериям оценивания для ДЭ в рамках ПА представлена в таблице № 6.

Таблица № 6

№ п/п	Модуль задания (вид деятельности, вид профессиональной деятельности)	Критерий оценивания <sup>3</sup>	Баллы
1	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	14,00
		Осуществление приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов разнообразного ассортимента	4,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	2,00
		Осуществление приготовления,	6,00

<sup>3</sup> Формулировка критерия оценивания совпадает с наименованием ПК, ОК и начинается с отглагольного существительного.

		творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	
<b>ИТОГО</b>			<b>26,00</b>

Распределение баллов по критериям оценивания для ДЭ БУ в рамках ГИА представлена в таблице № 7.

Таблица № 7

<b>№ п/п</b>	<b>Модуль задания</b> (вид деятельности, вид профессиональной деятельности)	<b>Критерий оценивания<sup>4</sup></b>	<b>Баллы</b>
1	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	14,00
		Осуществление приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов разнообразного ассортимента	4,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	2,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	6,00
2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Подготовка рабочего места кондитера, оборудования, инвентаря, кондитерского сырья, исходных материалов к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	10,00

<sup>4</sup> Формулировка критерия оценивания совпадает с наименованием ПК, ОК и начинается с отглагольного существительного.

	Осуществление изготовления, творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	14,00
<b>ИТОГО</b>		<b>50,00</b>

Распределение баллов по критериям оценивания для ДЭ ПУ (инвариантная часть КОД) в рамках ГИА представлена в таблице № 8.

Таблица № 8

№ п/п	Модуль задания (вид деятельности, вид профессиональной деятельности)	Критерий оценивания <sup>5</sup>	Баллы
1	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	14,00
		Осуществление приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов разнообразного ассортимента	4,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	2,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	6,00
2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Подготовка рабочего места кондитера, оборудования, инвентаря, кондитерского сырья, исходных материалов к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	10,00
		Осуществление изготовления,	14,00

<sup>5</sup> Формулировка критерия оценивания совпадает с наименованием ПК, ОК и начинается с отглагольного существительного.

		творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	
3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	14,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	16,00
<b>ИТОГО</b>			<b>80,00</b>

Распределение баллов по критериям оценивания для ДЭ ПУ (инвариантная и вариативная части КОД) в рамках ГИА представлена в таблице № 9.

Таблица № 9

<b>№ п/п</b>	<b>Модуль задания</b> (вид деятельности, вид профессиональной деятельности)	<b>Критерий оценивания<sup>б</sup></b>	<b>Баллы</b>
1	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	14,00
		Осуществление приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов разнообразного ассортимента	4,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	2,00
		Осуществление приготовления,	6,00

<sup>б</sup> Формулировка критерия оценивания совпадает с наименованием ПК, ОК и начинается с отглагольного существительного.

		творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	
2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Подготовка рабочего места кондитера, оборудования, инвентаря, кондитерского сырья, исходных материалов к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	10,00
		Осуществление изготовления, творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	14,00
3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	14,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.	16,00
<b>ИТОГО (инвариантная часть)</b>			<b>80,00</b>
<b>ВСЕГО (вариативная часть)<sup>7</sup></b>			<b>20,00</b>
<b>ИТОГО (совокупность инвариантной и вариативной частей)</b>			<b>100,00</b>

<sup>7</sup> Критерии оценивания вариативной части КОД разрабатываются образовательной организацией самостоятельно с учетом квалификационных требований, заявленных организациями, работодателями, заинтересованными в подготовке кадров соответствующей квалификации, в том

числе являющимися стороной договора о сетевой форме реализации образовательных программ и (или) договора о практической подготовке обучающихся.

### 3.2 Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания

Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания представлен в зависимости от вида аттестации, уровня ДЭ представлен в таблице № 10.

Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания может быть дополнен образовательной организацией с целью создания необходимых условий для участия в ДЭ обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и обучающихся из числа детей-инвалидов, и инвалидов.

Таблица № 10

<b>Кол-во рабочих мест: не менее 3</b>									
<b>Количество зон застройки площадки: 2</b>									
<b>Зоны площадки</b>									
<b>Наименование зоны площадки (наименование модуля задания)</b>		<b>Код зоны площадки</b>		<b>Вид аттестации/уровень ДЭ (ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ)</b>					
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		А, Б		ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ					
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		А, Б		ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ					
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		А, Б		ГИА/ДЭ ПУ					
<b>Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания</b>									
<b>№</b>	<b>Наименование</b>	<b>Минимальные (рамочные) технические характеристики</b>			<b>Кол-во на 1 рабочее место</b>	<b>Единица измерения</b>	<b>Кол-во на общее число рабочих мест</b>	<b>Код зоны площадки</b>	<b>Вид аттестации/уровень ДЭ</b>
<b>Перечень оборудования</b>									

1	Пароконвектомат	Допустимая минимальная мощность от 6,3 кВт. Количество уровней пароконвектомата от 5. GN 1/1.	1	шт	3	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
2	Стол подставка под пароконвектомат	Размер зависит от модели пароконвектомата.	1	шт	3	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
3	Весы для молекулярной кухни	Мини весы для взвешивания текстур молекулярной кухни предельный вес не более 500гр, точность не менее 0,01 гр.	1	шт	3	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
4	Весы настольные электронные	Наибольший предел взвешивания не менее 3кг наименьший предел взвешивания не более 5г.	1	шт	3	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ,
5	Плита	Плита индукционная стационарная или настольная минимум 2 греющих поверхности	1	шт	3	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
6	Холодильный шкаф	Минимальный объем 300л., 5 полок обязательно	1	шт	3	А	БУ, ГИА/ДЭ ПУ
7	Блендер ручной погружной	(блендер+насадка, измельчитель+насадка, венчик + измельчитель с нижним ножом (чаша) +стакан)	1	шт	3	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
8	Планетарный миксер	Объем чаши от 3 до 5 литров. Насадка крюк для замешивания теста Венчик Лопатка для смешивания.	1	шт	3	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ

							ПУ
9	Стол производственный	Ух600х850, где У допустимый суммарный размер всей свободной рабочей поверхности 3,6 м., допустимо без борта. С внутренней металлической полкой, (дополнительно два стола производственных для оборудования зоны Б)	3	шт	11	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
10	Стеллаж	800х500х1800 материал металл, 4-х уровня	1	шт	3	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ
11	Мойка односекционная со столешницей	1000х600х850 материал металл	1	шт	3	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
12	Смеситель холодной	На усмотрение образовательной организации	1	шт	3	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
13	Кремер-Сифон для сливок 0,25 – 1 л	Материал нержавеющая сталь, 0,25 – 1 л, D=70, H=206, B=110	1	шт	3	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
14	Кофемолка электрическая	Система помола - ротационный нож Мощность 180 Вт. Вместимость - 75 г	1	шт	1	Б	ПА, ГИА/ДЭ
15	Мясорубка электрическая	Производительность не менее 1 кг/мин Мощность не менее 500 Вт	1	шт	1	Б	БУ, ГИА/ДЭ ПУ
16	Шкаф шоков ой заморозки	Один уровень на одного участника (не менее 3 уровней). GN 1/1	1	шт	1	Б	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ

17	Микроволновая печь	Мощность от 0,7кВт	1	шт	1	Б	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
18	Слайсер	Диаметр режущего лезвия не менее 220 мм.	1	шт	1	Б	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
19	Блендер стационарный	Объем чаши не менее 2л.	1	шт	1	Б	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
20	Фритюрница	На усмотрение образовательной организации	1	шт	1	Б	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
21	Настольная вакуумн о-упаковочная машина	Настольная, камерная.	1	шт	1	Б	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
22	Часы настенн ые (электронные)	На усмотрение образовательной организации	1	шт	1	Б	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
23	Ноутбук ил и стационарный компьютер	На усмотрение образовательной организации	1	шт	1	Б	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
24	Принтер А4 лазерный/цветной	На усмотрение образовательной организации	1	шт	1	Б	ПА, ГИА/ДЭ
							БУ, ГИА/ДЭ ПУ

25	Проектор	На усмотрение образовательной организации	1	шт	1	Б	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
26	Экран для проектора	На усмотрение образовательной организации	1	шт	1	Б	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
<b>Перечень инструментов</b>							
1	Гастроемкость из нержавеющей стали (по 2 шт каждого размера для одного участника)	GN 1/1 530x325x20 мм. GN 1/1 530x325x65 мм GN 1/2 265x325x20 мм	6	шт	18	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
2	Набор ножей поварская тройка	Материал нержавеющая сталь, длина лезвия 99 мм, 150мм, 208 мм.	1	шт	3	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
3	Лопатка силиконовая	Материал пищевой силикон	3	шт	9	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
4	Молоток для отбивания мяса	Материал металл	1	шт	3	А	ПА, ГИА/ДЭ
							БУ, ГИА/ДЭ ПУ
5	Терка	4 грани, материал металл	1	шт	3	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ

6	Миска металлическая	Объем: 0.5 л, 1 л, 3,5л диаметр: 16-26 см	6	шт	18	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
7	Набор кастрюль	Пищевая сталь, 1л,1,5л,2л,3л.	1	шт	3	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
8	Сковорода	С антипригарным покрытием, Диаметр 24см	2	шт	6	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
9	Сотейник	Объемом 0,8л	2	шт	6	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
10	Набор разделочных досок	Пластик. Минимальные размеры Н=18, L=600, В=400мм; жёлтая, синяя, зелёная, красная, белая, коричневая с подставкой.	1	шт	3	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
11	Термометр (шуп)	Электронный	1	шт	3	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
12	Венчик	Не менее 240 мм	1	шт	3	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ

13	Сито для протирания	Диаметр от 20-25 см	1	шт	3	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
14	Сито для протирания	Диаметр от 7-10 см	1	шт	3	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
15	Сито (для муки)	Диаметром 24 см	1	шт	3	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
16	Овощечистка	Характеристики позиции на усмотрение организаторов	1	шт	3	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
17	Ножницы для рыбы, птицы	Характеристики позиции на усмотрение организаторов	1	шт	3	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
18	Скалка	Характеристики позиции на усмотрение организаторов	1	шт	3	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
19	Силиконовый коврик	Размер 300х400 мм, рабочая температура от -40°С до + 230°С	1	шт	3	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ

20	Силиконовая форма для десертов или муссовых пирожных из серии объемных 3D форм	8 ячеек объем одной ячейки не менее 85мл, силикон. Вид формы на усмотрение организаторов	1	шт	3	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
20	Тарелка круглая белая плоская	Диаметром от 30 до 32 см, без декора с ровными полями	9	шт	27	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
21	Пластиковая урна для мусора (возможно педального типа)	Объемом не менее 40 литров	2	шт	6	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
22	Мерный стакан	Объемом не меньше 0,5 л. Металлический или пластиковый.	1	шт	3	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
23	Ложки столовые	Пищевая сталь	5	шт	15	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
24	Соусник	На усмотрение образовательной организации	3	шт	15	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
25	Инфракрасный термометр	На усмотрение образовательной организации	4	шт	4	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
26	Шенуа	На усмотрение образовательной организации	1	шт	3	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ,

							ГИА/ДЭ ПУ
<b>Перечень расходных материалов</b>							
1	Средство для мытья посуды	Профессиональное концентрированное жидкое моющее средство для ручной мойки посуды и кухонного инвентаря	1	шт	3	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
2	Стаканы одноразовые	200мл	2	шт	6	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
3	Салфетки из нетканого материала	Универсальные, не менее 50 шт. в рулоне, размер не менее 20х30 см	1	шт	3	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
4	Профессиональное дезинфицирующее средство для обеззараживания поверхностей	На усмотрение образовательной организации	1	шт	3	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
5	Вода	Бутыль 19л	1	шт	1	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
6	Полотенца х/б для протирания тарелок	На усмотрение образовательной организации	3	шт	9	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
7	Баллоны с газом для кремера сифона	На усмотрение образовательной организации	2	шт	6	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ

8	Губка для мытья посуды	На усмотрение образовательной организации	1	шт	3	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
9	Пергамент рулон	Не менее 10м	1	шт	3	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
10	Фольга рулон	Не менее 10 метров	1	шт	3	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
11	Бумажные полотенца	Двухслойные, одноразовые	2	шт	6	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
12	Пакеты для мусора	60 л	2	шт	6	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
13	Контейнеры одноразовые для пищевых продуктов	300мл,500мл	20	шт	60	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
14	Перчатки силиконовые одноразовые	Размер S; M; L	20	пара	60	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ

15	Плѐнка пищевая	Не менее 20м	1	шт	3	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
16	Ручка шариковая	Стержень шариковой ручки с чернилами синего цвета	1	шт	3	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
17	Бумага А4 (1 пачка на 3 студента)	Плотность от 75 г/м <sup>2</sup> , белизна от 100%	1	пачка	1	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
18	Вакуумные пакеты, разных размеров	(20x30=2 шт., 16x23=2шт., 10x15=2шт.)	6	шт	18	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
19	Мешки кондитерские одноразовые	Не менее 10 микрон	10	шт	30	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
<b>Список продуктов</b>							
1	Сыр Пармезан	Максимальное количество 100 гр	0,1	кг	0,3	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
2	Сыр Гауда	Максимальное количество 100 гр	0,1	кг	0,3	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ

3	Сыр Творожный	Максимальное количество 300 гр	0,3	кг	0,9	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
4	Яйца перепелиные	Максимальное количество 10 шт	10	шт	30	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
5	Сыр Маскарпоне	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	0,6	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
6	Молоко 3,2 %	Максимальное количество 500 мл	0,5	кг	1500	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
7	Сливки для взбивания 33% или 35% или 38%	Максимальное количество 1000 мл	1000	мл	3000	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
8	Сливочное масло	Максимальное количество 300 гр	0,3	кг	0,9	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
9	Яйцо куриное	Максимальное количество 20 шт.	20	шт	60	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ПУ
10	Сливки 22%	Максимальное количество 1000 мл	1000	мл	3000	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ

							ПУ
11	Брокколи свежая	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	0,6	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
12	Капуста белокочанная	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	0,6	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
13	Баклажан	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	0,6	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
14	Сельдерей (корень)	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	0,6	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
15	Томаты Черри	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	0,6	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
16	Цуккини зелёный	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	0,6	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
17	Имбирь	Максимальное количество 50 гр	0,2	кг	0,6	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ

							ПУ
18	Картофель крахмальный	Максимальное количество 500 гр	0,5	кг	1,5	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
19	Тыква	Максимальное количество 300 гр	0,2	кг	0,6	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
20	Свекла красная	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	0,6	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
21	Лук порей	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	0,6	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
22	Сельдерей стебель	Максимальное количество 100 гр	0,1	кг	0,3	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
23	Грибы шампиньоны	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	0,6	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
24	Перец чили	Максимальное количество 50 гр	0,05	кг	0,15	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ

25	Чеснок	Максимальное количество 50 гр	0,05	кг	0,15	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
26	Томаты	Максимальное количество 300 гр	0,3	кг	0,9	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
27	Лук репчатый	Максимальное количество 300 гр	0,3	кг	0,9	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
28	Морковь	Максимальное количество 400 гр	0,4	кг	1,2	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
29	Апельсин	Максимальное количество 300 гр	0,3	кг	0,9	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
30	Зеленое яблоко Грени Смитт	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	0,6	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
31	Яблоки красные (сладкие)	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	0,6	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ

32	Груша	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	0,6	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
33	Лайм	Максимальное количество 100 гр	0,1	кг	0,3	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
34	Лимон	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	0,6	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
35	Брокколи	Свежемороженая, максимальное количество 200 гр	0,2	кг	0,6	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
36	Облепиха	Свежемороженая, максимальное количество 200 гр	0,2	кг	0,6	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
37	Смородина красная	Свежемороженая, максимальное количество 200 гр	0,2	кг	0,6	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
38	Смородина черная	Свежемороженая, максимальное количество 200 гр	0,2	кг	0,6	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ

39	Тесто катаифи	Свежемороженая, максимальное количество 200 гр	0,2	кг	0,6	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
40	Тесто слоёное бездрожжевое	Свежемороженая, максимальное количество 200 гр	0,2	кг	0,6	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
41	Тесто фило	Свежемороженая, максимальное количество 200 гр	0,2	кг	0,6	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
42	Цветная капуста	Свежемороженая, максимальное количество 200 гр	0,2	кг	0,6	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
43	Черника	Свежемороженая, максимальное количество 200 гр	0,2	кг	0,6	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
44	Ежевика	Свежемороженая, Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	0,6	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
45	Черника	Свежемороженая, Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	0,6	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ

46	Клюква	Свежемороженая, Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	0,6	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
47	Шпинат	Свежемороженный, Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	0,6	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
48	Горошек зеленый	Свежемороженный, Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	0,6	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
49	Клубника	Свежемороженая, Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	0,6	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
50	Вишня	Свежемороженая, Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	0,6	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
51	Малина	Свежемороженая, Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	0,6	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
52	Агар-Агар	Максимальное количество 20гр	0,02	кг	0,06	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
53	Желатин гранулированный	Максимальное количество 30гр	0,02	кг	0,06	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ

54	Желатин листовой	Максимальное количество 30гр	0,03	кг	0,09	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
55	Пектин	Максимальное количество 20 гр	0,02	кг	0,06	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
56	Белый (длиннозерный) рис	Максимальное количество 100 гр	0,1	кг	0,3	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
57	Крупа гречневая	Максимальное количество 100 гр	0,1	кг	0,3	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
58	Булгур	Максимальное количество 100 гр	0,1	кг	0,3	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
59	Киноа	Максимальное количество 100 гр	0,1	кг	0,3	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
60	Полента	Максимальное количество 100 гр	0,1	кг	0,3	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ

61	Какао Порошок	Максимальное количество 50 гр	0,05	кг	0,15	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
62	Какао масло	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	0,6	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
63	Шоколад темный	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	0,6	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
64	Шоколад молочный	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	0,6	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
65	Шоколад белый	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	0,6	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
66	Грецкий орех (очищенный)	Максимальное количество 100 гр	0,1	кг	0,3	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
67	Кунжут белый	Максимальное количество 50 гр	0,05	кг	0,15	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ

68	Мак		Максимальное количество 50 гр	0,05	кг	0,15	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
69	Миндаль (очищенный)	орех	Максимальное количество 100 гр	0,1	кг	0,3	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
70	Орех (очищенный)	кедровый	Максимальное количество 100 гр	0,1	кг	0,3	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
71	Орех (очищенный)	фундук	Максимальное количество 100 гр	0,1	кг	0,3	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
72	Подсолнечник (очищенные)	семена	Максимальное количество 50 гр	0,05	кг	0,15	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
73	Тыквенные (очищенные)	семена	Максимальное количество 50 гр	0,05	кг	0,15	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
74	Изюм (черный, косточки)	без	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	0,6	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
75	Курага		Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	0,6	А	ПА, ГИА/ДЭ

							БУ, ГИА/ДЭ ПУ
76	Чернослив	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	0,6	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
77	Масло оливковое	Максимальное количество 300 гр	0,1	кг	0,3	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
78	Масло растительное	Максимальное количество 500 гр	0,5	кг	1,5	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
79	Уксус 9%	Максимальное количество 50 гр	0,05	кг	0,15	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
80	Оливки зеленые	Максимальное количество 50 гр	0,05	кг	0,15	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
81	Оливки черные	Максимальное количество 50 гр	0,05	кг	0,15	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
82	Томаты в собственном соку	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	0,6	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ

83	Томатная паста	Максимальное количество 50 гр	0,05	кг	0,15	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
84	Уксус винный белый	Максимальное количество 30 гр	0,03	кг	0,09	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
85	Уксус винный красный	Максимальное количество 30 гр	0,03	кг	0,09	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
86	Пекарский порошок	Максимальное количество 20 гр	0,02	кг	0,06	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
87	Глюкоза (сироп)	Максимальное количество 300 гр	0,3	кг	0,9	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
88	Дрожжи сухие	Максимальное количество 20 гр	0,02	кг	0,06	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
89	Сахар	Максимальное количество 300 гр	0,3	кг	0,9	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ

90	Сахарная пудра	Максимальное количество 400 гр	0,4	кг	1,2	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
91	Мёд цветочный	Максимальное количество 100 гр	0,1	кг	0,3	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
92	Изомальт	Максимальное количество 50 гр	0,05	кг	0,15	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
93	Сухари панировочные	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	0,6	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
94	Хлеб Пшеничный	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг	0,6	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
95	Мука пшеничная	Максимальное количество 600 гр	0,6	кг	1,8	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
96	Мука миндальная	Максимальное количество 100 гр	0,1	кг	0,3	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ

97	Крахмал картофельный	Максимальное количество 50 гр	0,05	кг	0,15	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
98	Крахмал кукурузный	Максимальное количество 50 гр	0,05	кг	0,15	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
99	Курица тушка	Потрошенная, от 1600 гр	1,6	кг	4,8	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
<b>Общий стол</b>							
100	Соль мелкая	Максимальное количество 50 гр	0,05	кг	0,15	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
101	Соль крупная	Максимальное количество 50 гр	0,05	кг	0,15	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
102	Сахар тростниковый коричневый	Максимальное количество 100 гр	0,1	кг	0,3	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
103	Сода пищевая	Максимальное количество 10 гр	0,01	кг	0,03	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
104	Соус соевый	Максимальное количество 100 гр	0,1	кг	0,3	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ

							ПУ
105	Лавровый лист	Максимальное количество 4 гр	0,004	кг	0,012	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
106	Корица	Максимальное количество 4 гр	0,004	кг	0,012	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
107	Перец черный горошек	Максимальное количество 4 гр	0,004	кг	0,012	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
108	Перец черный молотый	Максимальное количество 4 гр	0,004	кг	0,012	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
109	Орегано	Максимальное количество 4 гр	0,004	кг	0,012	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
110	Куркума	Максимальное количество 4 гр	0,004	кг	0,012	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
111	Зелень петрушки	Максимальное количество 20гр	0,02	кг	0,04	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ

112	Зелень укропа	Максимальное количество 20гр	0,02	кг	0,04	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
113	Ростки микрозелени	Максимальное количество 2гр	0,002	кг	0,006	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
114	Тимьян	Максимальное количество 10 гр	0,01	кг	0,03	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
115	Розмарин	Максимальное количество 10гр	0,01	кг	0,03	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
116	Мята	Максимальное количество 10гр	0,01	кг	0,03	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
117	Агар-Агар	Максимальное количество 20гр	0,02	кг	0,06	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
118	Желатин гранулированный	Максимальное количество 30гр	0,02	кг	0,06	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ

119	Желатин листовой	Максимальное количество 30гр	0,02	кг	0,06	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
120	Масло растительное для фритюра	На усмотрение образовательной организации	6	л	6	Б	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
<b>Оснащение средствами, обеспечивающими охрану труда и технику безопасности</b>							
1	Коврик диэлектрический	Материал резина повышенной эластичности и прочности, рифленая поверхность	2	шт	6	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
2	Прихватки силиконовые, термозащитные	Материал силикон	2	шт	6	А	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
3	Набор первой медицинской помощи	Комплектация согласно требованиям приказа Министерства здравоохранения Российской Федерации от 15 декабря 2020 г. № 1331н "Об утверждении требований к комплектации медицинскими изделиями аптечки для оказания первой помощи работникам"	1	шт	1	Б	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
4	Санитарная одежда (комплект)	Куртка поварская белая, брюки поварские темного цвета, фартук белый, черный, колпак (возможно одноразовый). Обувь профессиональная.	1	шт	3	А,Б	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
5	Кулер для воды	На усмотрение образовательной организации	1	шт	1	Б	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ

### 3.3 Примерный план застройки площадки ДЭ. Требования к застройке площадки ДЭ

Примерный план застройки площадки ДЭ, проводимого в рамках ПА, представлен в приложении № 2 к настоящему тому № 1 оценочных материалов.

Примерный план застройки площадки ДЭ БУ, проводимого в рамках ГИА, представлен в приложении № 3 к настоящему тому № 1 оценочных материалов.

Примерный план застройки площадки ДЭ ПУ (инвариантная часть КОД), проводимого в рамках ГИА, представлен в приложении № 4 к настоящему тому № 1 оценочных материалов.

Общие требования к застройке площадки представлены в таблице № 11.

Таблица № 11

Наименование	Техническая характеристика (описание)	Код зоны площадки
Площадь зоны:	не менее 7,5 кв.м. на 1 (одного участника)	А,Б
Освещение:	на рабочих столах – 300-500 люкс. (не менее 500 люкс)	А,Б
Интернет:	подключение ноутбуков к беспроводному интернету (с возможностью подключения к проводному интернету)	А,Б
Электричество:	0,4 В,0,23 кВт, мощность не менее 25 кВт, 4 розетки.	А,Б
Контур заземления для электропитания и сети слаботочных подключений (при необходимости):	от общего контура заземления здания	А,Б
Покрытие пола:	должно обеспечивать безопасное перемещение, не иметь выступов в местах состыковки элементов покрытия, способствующих травмированию <u>30</u> м <sup>2</sup> на всю зону	А,Б
Подведение/ отведение ГХВС (при необходимости):	система холодного и горячего водоснабжения, водоотведения.	А,Б
Подведение сжатого воздуха (при необходимости):	не требуется	-

Наименование	Техническая характеристика (описание)	Код зоны площадки
Вентиляция и кондиционирование	на усмотрение образовательной организации	А

### 3.4 Требования к составу экспертных групп

Количественный состав экспертной группы определяется образовательной организацией, исходя из числа сдающих одновременно ДЭ обучающихся. Один эксперт должен иметь возможность оценить результаты выполнения обучающимися задания в полной мере согласно критериям оценивания.

Количество экспертов ДЭ вне зависимости от вида аттестации, уровня ДЭ представлено в таблице № 12.

Таблица № 12

Кол-во рабочих мест в ЦПДЭ	Максимальное кол-во обучающихся-участников ДЭ (одновременно в ЦПДЭ)	Кол-во экспертов (одновременно в ЦПДЭ)
1	1	3
2	2	3
3	3	3
4	4	3
5	5	3
6	6	3
7	7	3
8	8	3
9	9	3
10	10	3
11	11	6
12	12	6
13	13	6
14	14	6
15	15	6

### 3.5 Инструкция по технике безопасности

1. Технический эксперт под подпись знакомит главного эксперта, членов экспертной группы, обучающихся с требованиями охраны труда и безопасности производства.

2. Все участники ДЭ должны соблюдать установленные требования по охране труда и производственной безопасности, выполнять указания технического эксперта по соблюдению указанных требований.

#### Инструкция:

Настоящая инструкция по технике безопасности разработана в соответствии с Постановлениями Главного государственного санитарного врача России от 28.09.2020 г №28 «Об утверждении СП 2.4.3648-20

«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» и от 28.01.2021г №2 «Об утверждении СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и 18 требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».

К самостоятельному выполнению экзаменационных заданий допускаются участники:  
- прошедшие инструктаж по технике безопасности и охране труда;  
- имеющие навыки по эксплуатации технологического оборудования;  
- не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.

Перед началом выполнения экзаменационных заданий и нахождения на территории, и в помещениях места проведения ДЭ, участник обязан четко соблюдать:

-инструкцию по технике безопасности;

-перед началом работы необходимо правильно надеть специальную одежду, убрать волосы под головной убор, застегнуть рукава, тщательно вымыть руки с мылом. Запрещается закалывать спецодежду иголками, хранить в карманах булавки, стеклянные и острые предметы;

Подготовить рабочее место:

-проверить устойчивость производственного стола, стеллажа, прочность крепления оборудования к фундаментам и подставкам; надежно установить (закрепить) передвижное (переносное) оборудование и инвентарь на рабочем столе;

-разместить запасы сырья, полуфабрикатов, инструмент, приспособления в соответствии с частотой использования и расходования; проверить наличие и исправность резинового коврика под ногами; наличие и исправность контрольно- измерительных приборов, влияющих на их показания; состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости, открытых трапов); отсутствие выбоин, трещин и других неровностей на рабочих поверхностях производственных столов; исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента.

Требования охраны труда в аварийных ситуациях:

-необходимо прекратить подачу продукта при наличии постороннего шума, внезапно возникшего при работе оборудования, появление запаха гари, прекращение подачи электроэнергии;

-при внезапном появлении на корпусе оборудования ощутимого электрического тока, необходимо немедленно выключить оборудование;

-в случае возникновения у участника плохого самочувствия или получения травмы сообщить об этом Главному эксперту.

Во время работы с ножом не допускается:

Использовать ножи с непечно закрепленными полотнами, с рукоятками, имеющими заусенцы, с затупившимися лезвиями; производить резкие движения; нарезать сырье и продукты на весу; проверять остроту лезвия рукой; оставлять нож во время перерыва в работе в обрабатываемом сырье или на столе без футляра; опираться на мусат при правке ножа. Править нож о мусат следует в стороне от других участников экзамена.

### 3.6 Образцы задания

Участник ДЭ предоставляет организаторам заявку на продукты за две недели до начала экзамена. Форма заявки представлена в приложении 1 к образцу задания

Наименование модуля задания	Вид аттестации/уровень ДЭ (ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ)
Модуль 1: Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	
<p>Задание модуля 1:</p> <p>Приготовить три порции горячего блюда из птицы. Минимум два гарнира:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- один должен содержать крупу;</li> <li>- второй должен содержать овощ. Вид нарезки и тепловой обработки овоща, определяется в подготовительный день.</li> </ul> <p>Приготовить один горячий соус.</p> <p>Температура подачи блюда от 35 С. Минимальная масса одной порции 180 грамм. Оформление блюда на усмотрение участника.</p> <p>Порции подаются на тарелках круглая белая плоская D 30-32 см.</p> <p>Используйте продукты из списка расходных материалов.</p>	ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
Модуль 2: Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	
<p>Задание модуля 1:</p> <p>Приготовить 3 порции десерта на тарелке.</p> <p>Обязательные компоненты десерта:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- мусс;</li> <li>- начинка из плодов или ягод, вид начинки определяется в подготовительный день;</li> <li>- выпеченный элемент из теста;</li> <li>- декоративный элемент из изомальта или карамели;</li> <li>- один холодный соус.</li> </ul> <p>Оформление десерта на усмотрение участника. Масса одной порции 90-130 грамм.</p> <p>Температура подачи десерта 1-14 С.</p> <p>Порции подаются на тарелках круглая белая плоская D 30-32 см.</p> <p>Используйте продукты из списка расходных материалов.</p>	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
Модуль 3: Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	
<p>Задание модуля 1:</p> <p>Приготовить три порции холодной закуски из птицы. Обязательные компоненты:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- один холодный соус;</li> <li>- минимум один гарнир на выбор участника;</li> <li>- декоративный элемент из теста.</li> </ul> <p>Температура подачи закуски от 1-14 С.</p> <p>Масса одной порции 100-150 грамм.</p> <p>Порции подаются на тарелках круглая белая плоская D 30-32 см.</p> <p>Используйте продукты из списка расходных материалов.</p>	ГИА/ДЭ ПУ

**Заявка на продукты**

Участник: \_\_\_\_\_  
(ФИО)

Дата \_\_\_\_\_

№ п/п	Наименование продуктов	Единицы измерения	Количество

**Рекомендации по формированию вариативной части КОД, вариативной части задания и критериев оценивания для ДЭ ПУ**

Образовательная организация при необходимости самостоятельно формирует содержание вариативной части КОД и вариативной части задания для ДЭ ПУ на основе квалификационных требований, заявленных организациями, работодателями, заинтересованными в подготовке кадров соответствующей квалификации, в том числе являющимися стороной договора о сетевой форме реализации образовательных программ и (или) договора о практической подготовке обучающихся.

При формировании содержания вариативной части КОД для ДЭ ПУ рекомендуется использовать нижеследующие формы таблиц.

Информация о продолжительности ДЭ профильного уровня с учетом вариативной части формируется по форме согласно таблице № 1.1.

Таблица № 1.1

Вид аттестации	Уровень ДЭ	Составная часть КОД (инвариантная/вариативная часть)	Продолжительность ДЭ (не более)
ГИА	профильный	Совокупность инвариантной и вариативной частей	<b>0:00</b> <продолжительность не более 4,5 астрономических часов>

Содержательная структура вариативной части КОД для ДЭ ПУ (квалификационные требования работодателей) формируется по форме согласно таблице № 1.2.

Таблица № 1.2

№ п/п	Вид деятельности	Перечень оцениваемых компетенций	Перечень оцениваемых умений, навыков

Распределение баллов по критериям оценивания для ДЭ ПУ (вариативная часть) в рамках ГИА осуществляется по форме согласно таблице № 1.3.

Таблица № 1.3

№ п/п	Модуль задания	Критерий оценивания	Баллы
			0,00

			0,00
			0,00
			0,00
<b>ВСЕГО (вариативная часть КОД)</b>			<b>20,00</b>

При формировании вариативной части КОД для ДЭ ПУ в части перечня оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания рекомендуется использовать форму таблицы № 10.

При формировании вариативной части КОД для ДЭ ПУ в части примерного плана застройки рекомендуется использовать форму таблицы

№ 11. При этом примерный план застройки площадки при необходимости может быть дополнен объектами учебно-производственной инфраструктуры, необходимой для выполнения вариативной задания ДЭ ПУ, разрабатываемой образовательной организацией с участием работодателей.

Вариативная часть задания ДЭ ПУ формируется по форме согласно таблице № 1.4.

Таблица 1.4

<b>Наименование модуля задания</b>	<b>Вид аттестации/ уровень ДЭ</b>
Модуль задания: <Название модуля>	
Задание модуля 1: <i>Текст задания</i>	ДЭ ПУ/ <b>Вариативная часть КОД</b>

Критерии оценивания к вариативной части КОД (к вариативной части задания ДЭ ПУ) формируются согласно таблице № 1.5.

Таблица № 1.5

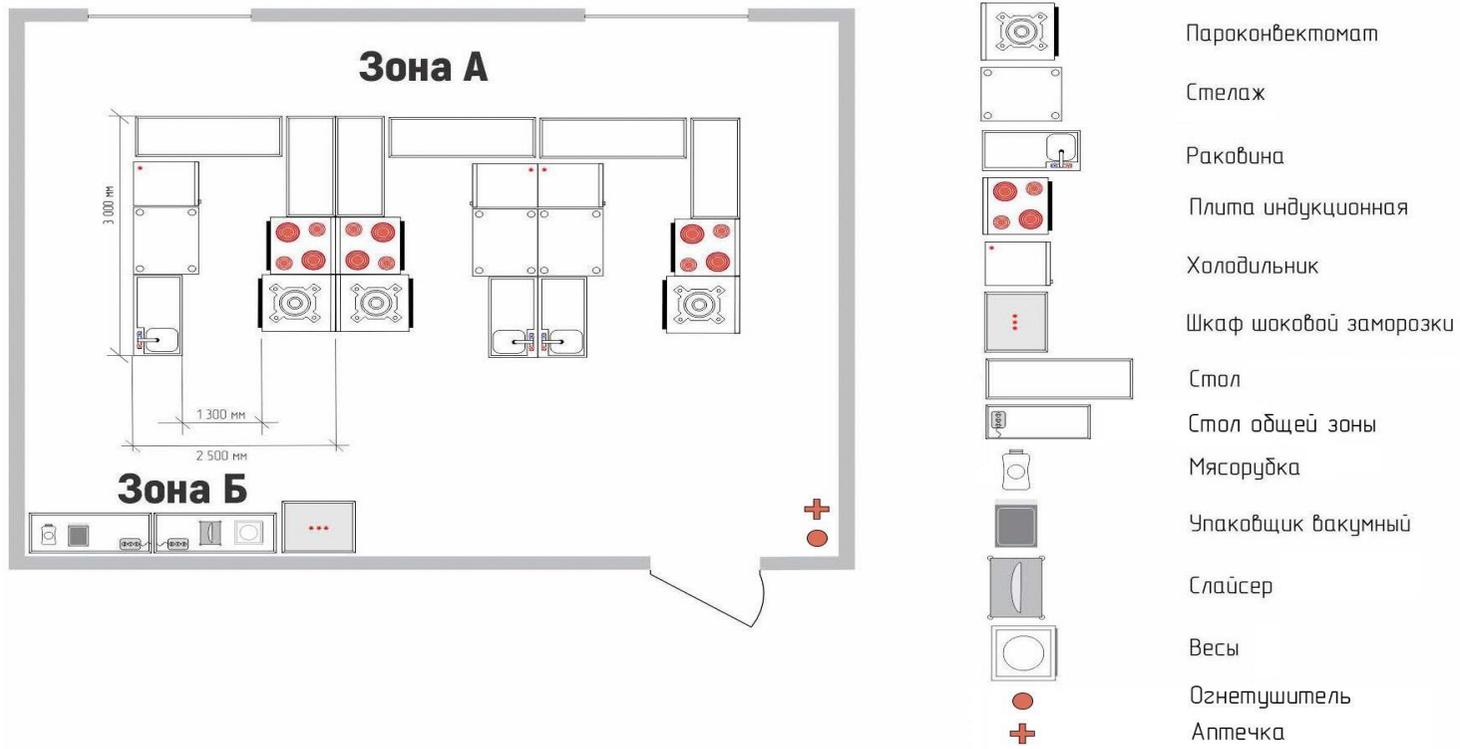
Наименование модуля задания (вид профессиональной деятельности)	Критерий оценивания	Подкритерий оценивания (умения, навыки/ практический опыт)	Описание оценки подкритерия		Максимальный балл оценки подкритерия - 2 балла	Вес подкритерия: - не менее 1; - шаг 0,5; - не более 3.	Итоговый максимальный балл подкритерия
			Конкретные оцениваемые действия (операции) или набор действий для оценки подкритерия	Описание результата выполнения конкретного действия (операции) подкритерия в баллах			

Схема оценивания (в баллах) представлена в таблице № 1.6.

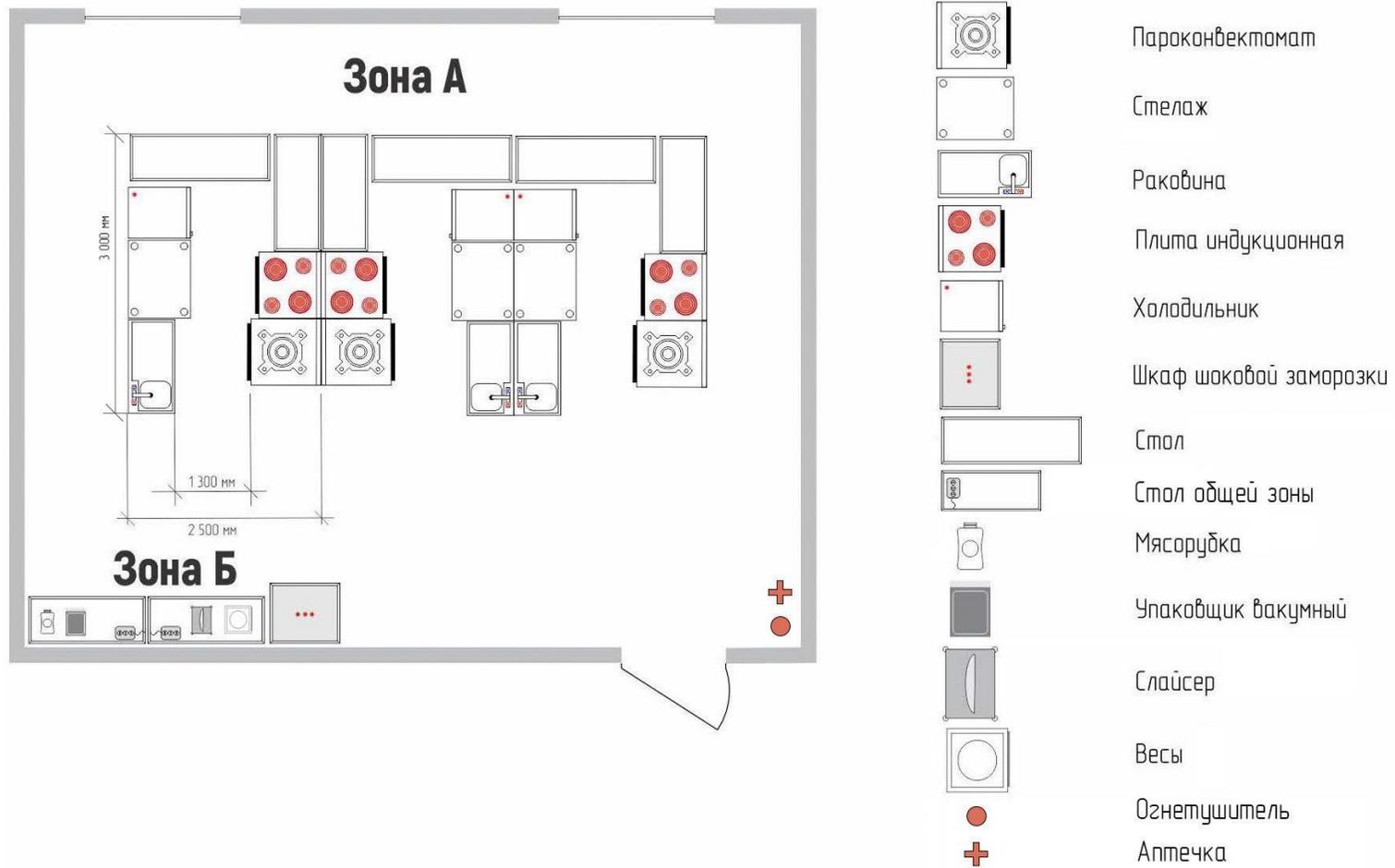
Таблица № 1.6

<b>Схема оценивания</b>	<b>2 балла</b>	действие (операция) выполнена в полной мере согласно установленным требованиям
	<b>1 балл</b>	действие (операция) выполнена, но ниже установленных требований (имеются незначительные ошибки)
	<b>0 баллов</b>	действие (операция) не выполнена, результат отсутствует

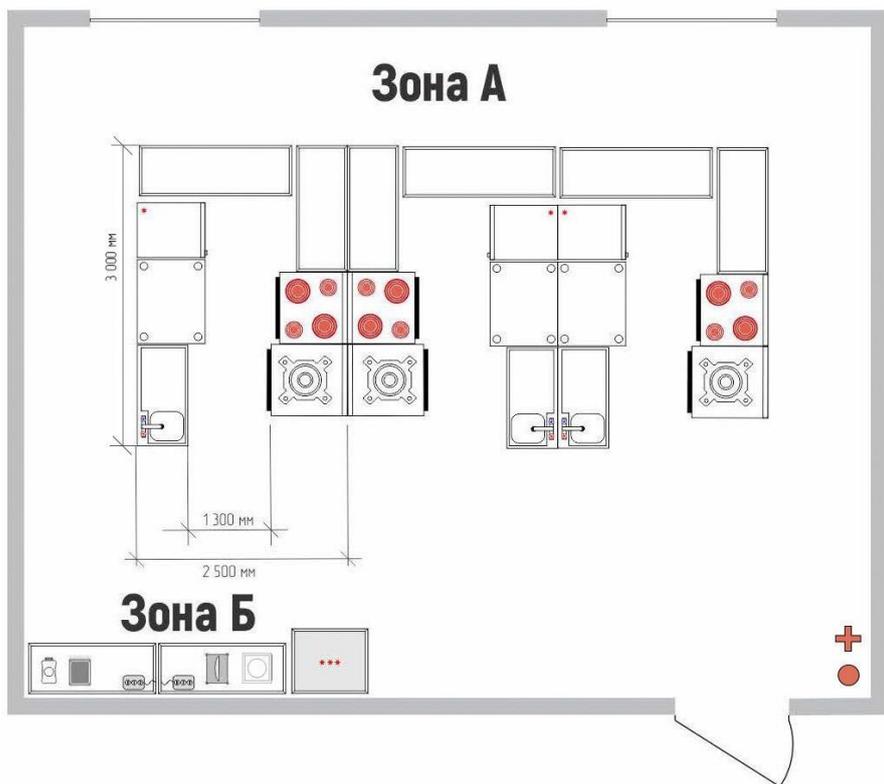
Примерный план застройки площадки ДЭ, проводимого в рамках ПА



Примерный план застройки площадки ДЭ БУ, проводимого в рамках ГИА



Примерный план застройки площадки ДЭ ПУ, проводимого в рамках ГИ



-  Пароконвектомат
-  Стелаж
-  Раковина
-  Плита индукционная
-  Холодильник
-  Шкаф шоковой заморозки
-  Стол
-  Стол общей зоны
-  Мясорубка
-  Упаковщик вакуумный
-  Слайсер
-  Весы
-  Ознетушитель
-  Аптечка

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ**

**2024г.**

## **СОДЕРЖАНИЕ**

**РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ**

**РАЗДЕЛ 2. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ОСНОВНОЙ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ  
ЛИЧНОСТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ**

**РАЗДЕЛ 3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕСУРСНОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ  
ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ**

**РАЗДЕЛ 4. ПРИМЕРНЫЙ КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ**

## РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ

Название	Содержание
Наименование программы	Рабочая программа воспитания по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
Основания для разработки программы	<p>Настоящая программа разработана на основе следующих нормативных правовых документов:</p> <p>Конституция Российской Федерации;</p> <p>Указ Президента Российской Федерации от 02.07.2021 № 400 «О Стратегии национальной безопасности Российской Федерации»;</p> <p>Указ Президента Российской Федерации от 21.07.2020 № 474 «О национальных целях развития Российской Федерации на период до 2030 года»;</p> <p>Федеральный закон от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;</p> <p>Федеральный закон от 25.07.2002 № 114-ФЗ «О противодействии экстремистской деятельности»;</p> <p>Федеральный закон от 24.06.1999 № 120-ФЗ «Об основах системы профилактики безнадзорности и правонарушений несовершеннолетних»;</p> <p>Распоряжение Правительства Российской Федерации от 12.11.2020 № 2945-р «Об утверждении Плана мероприятий по реализации в 2021–2025 годах Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года»;</p> <p>Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 15.01.20 Слесарь по контрольно-измерительным приборам и автоматике;</p> <p>Примерная образовательная программа подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии 15.01.20 Слесарь по контрольно-измерительным приборам и автоматике;</p> <p>Примерная программа воспитания: методические рекомендации (среднее профессиональное образование) (2022 г.);</p> <p>Устав ГАПОУ РК «Северный колледж»;</p> <p>Программа развития ГАПОУ РК «Северный колледж» 2022-2025 г.г.;</p> <p>Локальные нормативные акты «Северный колледж»</p>
Цель программы	Создание организационно-педагогических условий для формирования личностных результатов обучающихся, проявляющихся в развитии их позитивных чувств и отношений к российским гражданским (базовым, общенациональным) нормам и ценностям, закреплённым в Конституции Российской Федерации, с учетом традиций и культуры субъекта Российской Федерации, деловых качеств квалифицированных рабочих, служащих/специалистов среднего звена, определенных отраслевыми требованиями (корпоративной культурой).
Сроки реализации программы	2024-2028 г.г.

Исполнители программы	Заместитель директора (и.о. директора) Романова Марина Николаевна; заместитель директора по УПР Пикалёв Валерий Осипович; заведующий отделением дневного обучения Филаретова Татьяна Викторовна; Руководитель физвоспитания Бусел Елена Николаевна; преподаватели, мастера производственного обучения, классные руководители, члены Студенческого совета, Совета общежития, представители Родительского комитета, представители организаций – работодателей.
-----------------------	--

Реализация РПВ направлена, в том числе, на сохранение и развитие традиционных духовно-нравственных ценностей России: жизнь, достоинство, права и свободы человека, 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.

Данная Рабочая программа воспитания (далее – РПВ) разработана с учетом преемственности целей и задач Программы воспитания для общеобразовательных организаций, одобренной решением Федерального учебно-методического объединения по общему образованию (утв. протоколом заседания УМО по общему образованию Минпросвещения России № 2/20 от 02.06.2020 г.).

При разработке формулировок личностных результатов учет требований Закона об образовании в части формирования у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде, бережного отношения к здоровью, эстетических чувств и уважения к ценностям семьи, является обязательным.

<b>Личностные результаты реализации программы воспитания</b>	<b>Код личностных результатов реализации программы воспитания</b>
Осознающий себя гражданином России и защитником Отечества, выражающий свою российскую идентичность в поликультурном и многоконфессиональном российском обществе и современном мировом сообществе. Сознательный свое единство с народом России, с Российским государством, демонстрирующий ответственность за развитие страны. Проявляющий готовность к защите Родины, способный аргументированно отстаивать суверенитет и достоинство народа России, сохранять и защищать историческую правду о Российском государстве	<b>ЛР 1</b>
Проявляющий активную гражданскую позицию на основе уважения закона и правопорядка, прав и свобод сограждан, уважения к историческому и культурному наследию России. Осознанно и деятельно выражающий неприятие дискриминации в обществе по социальным, национальным, религиозным признакам; экстремизма, терроризма, коррупции, антигосударственной	<b>ЛР 2</b>

<p>деятельности. Обладающий опытом гражданской социально значимой деятельности (в студенческом самоуправлении, добровольчестве, экологических, природоохранных, военно-патриотических и др. объединениях, акциях, программах). Принимающий роль избирателя и участника общественных отношений, связанных с взаимодействием с народными избранниками</p>	
<p>Демонстрирующий приверженность традиционным духовно-нравственным ценностям, культуре народов России, принципам честности, порядочности, открытости. Действующий и оценивающий свое поведение и поступки, поведение и поступки других людей с позиций традиционных российских духовно-нравственных, социокультурных ценностей и норм с учетом осознания последствий поступков. Готовый к деловому взаимодействию и неформальному общению с представителями разных народов, национальностей, вероисповеданий, отличающий их от участников групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие социально опасного поведения окружающих и предупреждающий его. Проявляющий уважение к людям старшего поколения, готовность к участию в социальной поддержке нуждающихся в ней</p>	<p><b>ЛР 3</b></p>
<p>Проявляющий и демонстрирующий уважение к труду человека, осознающий ценность собственного труда и труда других людей. Экономически активный, ориентированный на осознанный выбор сферы профессиональной деятельности с учетом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, российского общества. Выражающий осознанную готовность к получению профессионального образования, к непрерывному образованию в течение жизни Демонстрирующий позитивное отношение к регулированию трудовых отношений. Ориентированный на самообразование и профессиональную переподготовку в условиях смены технологического уклада и сопутствующих социальных перемен. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионально конструктивного «цифрового следа»</p>	<p><b>ЛР 4</b></p>
<p>Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, народу, малой родине, знания его истории и культуры, принятие традиционных ценностей многонационального народа России. Выражающий свою этнокультурную идентичность, сознающий себя патриотом народа России, деятельно выражающий чувство причастности к многонациональному народу России, к Российскому Отечеству. Проявляющий ценностное отношение к историческому и культурному наследию народов России, к национальным символам, праздникам, памятникам, традициям народов, проживающих в России, к соотечественникам за рубежом, поддерживающий их заинтересованность в сохранении общероссийской культурной идентичности, уважающий их права</p>	<p><b>ЛР 5</b></p>
<p>Ориентированный на профессиональные достижения, деятельно выражающий познавательные интересы с учетом своих способностей, образовательного и профессионального маршрута, выбранной квалификации</p>	<p><b>ЛР 6</b></p>

<p>Осознающий и деятельно выражающий приоритетную ценность каждой человеческой жизни, уважающий достоинство личности каждого человека, собственную и чужую уникальность, свободу мировоззренческого выбора, самоопределения.</p> <p>Проявляющий бережливое и чуткое отношение к религиозной принадлежности каждого человека, предупредительный в отношении выражения прав и законных интересов других людей</p>	<b>ЛР 7</b>
<p>Проявляющий и демонстрирующий уважение законных интересов и прав представителей различных этнокультурных, социальных, конфессиональных групп в российском обществе; национального достоинства, религиозных убеждений с учётом соблюдения необходимости обеспечения конституционных прав и свобод граждан. Понимающий и деятельно выражающий ценность межрелигиозного и межнационального согласия людей, граждан, народов в России. Выражающий сопричастность к преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства, включенный в общественные инициативы, направленные на их сохранение</p>	<b>ЛР 8</b>
<p>Сознающий ценность жизни, здоровья и безопасности. Соблюдающий и пропагандирующий здоровый образ жизни (здоровое питание, соблюдение гигиены, режим занятий и отдыха, физическая активность), демонстрирующий стремление к физическому совершенствованию. Проявляющий сознательное и обоснованное неприятие вредных привычек и опасных склонностей (курение, употребление алкоголя, наркотиков, психоактивных веществ, азартных игр, любых форм зависимостей), деструктивного поведения в обществе, в том числе в цифровой среде</p>	<b>ЛР 9</b>
<p>Бережливо относящийся к природному наследию страны и мира, проявляющий сформированность экологической культуры на основе понимания влияния социальных, экономических и профессионально-производственных процессов на окружающую среду. Выражающий деятельное неприятие действий, приносящих вред природе, распознающий опасности среды обитания, предупреждающий рискованное поведение других граждан, популяризирующий способы сохранения памятников природы страны, региона, территории, поселения, включенный в общественные инициативы, направленные на заботу о них</p>	<b>ЛР 10</b>
<p>Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры. Критически оценивающий и деятельно проявляющий понимание эмоционального воздействия искусства, его влияния на душевное состояние и поведение людей. Бережливо относящийся к культуре как средству коммуникации и самовыражения в обществе, выражающий сопричастность к нравственным нормам, традициям в искусстве. Ориентированный на собственное самовыражение в разных видах искусства, художественном творчестве с учётом российских традиционных духовно-нравственных ценностей, эстетическом обустройстве собственного быта. Разделяющий ценности отечественного и мирового художественного наследия, роли народных традиций и народного творчества в искусстве. Выражающий ценностное отношение к технической и промышленной эстетике</p>	<b>ЛР 11</b>
<p>Принимающий российские традиционные семейные ценности.</p>	<b>ЛР 12</b>

Ориентированный на создание устойчивой многодетной семьи, понимание брака как союза мужчины и женщины для создания семьи, рождения и воспитания детей, неприятия насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания	
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности</b>	
	<b>ЛР 13</b>
Приобретение обучающимся навыка оценки информации в цифровой среде, ее достоверность, способности строить логические умозаключения на основании поступающей информации и данных	<b>ЛР 14</b>
Демонстрирующий готовность и способность вести с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности	<b>ЛР 15</b>
Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности	<b>ЛР 16</b>
Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем	<b>ЛР 17</b>
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации</b>	
Проявляющий осознанную позицию противодействия коррупции	<b>ЛР 18</b>
Обладающий навыками креативного мышления, применения нестандартных методов в решении производственных проблем; проявляющий готовность к созданию и реализации новых проектов, исследовательских задач	<b>ЛР 19</b>
Ценностное отношение обучающихся к своему Отечеству, к своей малой и большой Родине, уважительного отношения к ее истории и ответственного отношения к ее современности	<b>ЛР 20</b>
Ценностное отношение обучающихся к людям иной национальности, веры, культуры; уважительного отношения к их взглядам	<b>ЛР 21</b>
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями</b>	
Готовность обучающегося соответствовать ожиданиям работодателей: ответственный сотрудник, дисциплинированный, трудолюбивый, нацеленный на достижение поставленных задач, эффективно взаимодействующий с членами команды, сотрудничающий с другими людьми, проектно мыслящий	<b>ЛР 22</b>
Способный справляться с физическими нагрузками, обладающий стрессоустойчивостью, приспособляющийся к смене операций. Соблюдающий правила ТБ и охраны труда	<b>ЛР 23</b>
Обладающий пунктуальностью и навыками самоконтроля	<b>ЛР 24</b>
Способный четко организовывать и планировать свою трудовую деятельность, нацеленный на результат	<b>ЛР 25</b>
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса</b>	

Демонстрирующий навыки эффективного обмена информацией и взаимодействия с другими людьми, обладающий навыками коммуникации	<b>ЛР 26</b>
Занимающий активную жизненную позицию, проявляющий инициативу при организации и проведении мероприятий, принимающий ответственность за их результаты; демонстрирующий целеустремленность и настойчивость в достижении целей, готовность к преодолению трудностей	<b>ЛР 27</b>

## **РАЗДЕЛ 2. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ ЛИЧНОСТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ**

Оценка достижения обучающимися личностных результатов проводится в ходе реализации рабочих программ по профессиональным модулям и учебным дисциплинам, предусмотренным настоящей ОПОП СПО.

Примерные критерии оценки личностных результатов обучающихся:

- демонстрация интереса к будущей профессии;
- оценка собственного продвижения, личностного развития;
- положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов;
  - ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности;
  - проявление высокопрофессиональной трудовой активности;
  - участие в исследовательской и проектной работе;
  - участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях;
  - соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики;
  - конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде;
  - демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа;
  - готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах;
  - сформированность гражданской позиции; участие в волонтерском движении;
  - проявление мировоззренческих установок на готовность молодых людей к работе на благо Отечества;
  - проявление правовой активности и навыков правомерного поведения, уважения к Закону;
  - отсутствие фактов проявления идеологии терроризма и экстремизма среди обучающихся;
  - отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве;
  - участие в реализации просветительских программ, поисковых, археологических, военно-исторических, краеведческих отрядах и молодежных объединениях;

- добровольческие инициативы по поддержке инвалидов и престарелых граждан;
- проявление экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России и мира;
- демонстрация умений и навыков разумного природопользования, нетерпимого отношения к действиям, приносящим вред экологии;
- демонстрация навыков здорового образа жизни и высокий уровень культуры здоровья обучающихся;
- проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве;
- участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах;
- проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности.

### **РАЗДЕЛ 3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕСУРСНОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ**

Ресурсное обеспечение воспитательной работы направлено на создание организационно-педагогических условий для осуществления воспитания обучающихся, в том числе инвалидов и лиц с ОВЗ, в контексте реализации образовательной программы.

#### **3.1. Нормативно-правовое обеспечение воспитательной работы**

Примерная рабочая программа воспитания разрабатывается в соответствии с нормативно-правовыми документами федеральных органов исполнительной власти в сфере образования, требованиями ФГОС СПО, с учетом сложившегося опыта воспитательной деятельности и имеющимися ресурсами в профессиональной образовательной организации.

#### **3.2. Кадровое обеспечение воспитательной работы**

Для реализации рабочей программы воспитания колледж укомплектован квалифицированными специалистами. Управление воспитательной работой обеспечивается кадровым составом, включающим директора, который несёт ответственность за организацию воспитательной работы в профессиональной образовательной организации, заместителя директора, непосредственно курирующего данное направление, заместителя директора по УПР, отвечающий за организацию практического обучения и взаимосвязи с работодателями, педагога-организатора, социального педагога, педагога-психолога, классных руководителей, преподавателей, мастеров производственного обучения. Для реализации рабочей программы воспитания могут привлекаться как сотрудники колледжа, так и иные лица, обеспечивающие работу кружков, клубов, проведение мероприятий на условиях договоров о сотрудничестве между колледжем и учреждениями.

### **3.3. Материально-техническое обеспечение воспитательной работы**

Для организации воспитательной работы предусмотрено наличие оборудованных помещений:

- для работы органов студенческого самоуправления; проведения культурного студенческого досуга и занятий художественным творчеством, техническое оснащение которых должно обеспечивать качественное воспроизведение фонограмм, звука, видеоизображений, а также световое оформление мероприятия (актовый зал, репетиционные помещения и др.);
- для работы психолого-педагогических и социологических служб (кабинет психолога, кабинет социального педагога);
- объекты социокультурной среды (библиотека, культурно-досуговые центры и другие);
- спортивные сооружения (спортивный зал, тренажерный зал, оснащённые игровым, спортивным оборудованием и инвентарём).

### **3.4. Информационное обеспечение воспитательной работы**

Информационное обеспечение воспитательной работы имеет в своей инфраструктуре объекты, обеспеченные средствами связи, компьютерной и мультимедийной техникой, интернетресурсами и специализированным оборудованием.

Информационное обеспечение воспитательной работы направлено на:

- информирование о возможностях для участия обучающихся в социально значимой деятельности;
- информационную и методическую поддержку воспитательной работы;
- планирование воспитательной работы и её ресурсного обеспечения; – мониторинг воспитательной работы;
- дистанционное взаимодействие всех участников (обучающихся, педагогических работников, органов управления в сфере образования, общественности);
- дистанционное взаимодействие с другими организациями социальной сферы.

Информационное обеспечение воспитательной работы включает: комплекс информационных ресурсов, в том числе цифровых, совокупность технологических и аппаратных средств (компьютеры, принтеры, сканеры и др.).

Система воспитательной деятельности образовательной организации представлена на сайте колледжа <https://severcollege.ru>.

**ПРИМЕРНЫЙ КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ**

*ГАПОУ РК «Северный колледж»*

по образовательной программе среднего профессионального образования

по профессии 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

на период 2024-2028 г.

*Рекомендуется учитывать воспитательный потенциал участия студентов в мероприятиях, проектах, конкурсах, акциях, проводимых на уровне:*

**Российской Федерации**, в том числе: «Россия – страна возможностей» <https://rsv.ru/>;

«Большая перемена» <https://bolshayaperemena.online/>;

«Лидеры России» <https://лидерыроссии.рф/>;

«Мы Вместе» (волонтерство) <https://onf.ru/>;

отраслевые конкурсы профессионального мастерства;

движения «Ворлдскиллс Россия»;

движения «Абилимпикс»;

**субъектов Российской Федерации** (при наличии в соответствии с утвержденным региональным планом значимых мероприятий).

Дата	Содержание и формы деятельности	Участники	Место проведения	Ответственные	Коды ЛР
<b>СЕНТЯБРЬ</b>					
1	День знаний	Все группы	Аудитории	Романова М. Н, заместитель директора, Спирина Х. А, педагог-организатор, кураторы групп	ЛР 2 ЛР 4 ЛР 7 ЛР 11
2-5 сентября	Проведение анкетирования обучающихся первого курса на предмет определения склонностей к различным творческим аспектам. Формирование активов учебных групп и органов самоуправления студентов	Студенты 1 курс	аудитории	Романова М. Н, заместитель директора, мастера п/о; классные руководители	ЛР 2
2-5 сентября	Ознакомление обучающихся 1 курса с Уставом ГАПОУ РК «Северный колледж», правилами внутреннего распорядка, правами и обязанностями обучающихся, правилами пожарной безопасности и антитеррористической безопасности. Встречи студентов 1 курса с директором колледжа, административно-управленческим аппарата	Студенты 1-3 курс	аудитории	мастера п/о; классные руководители	ЛР 3 ЛР 9
2 сентября	Акция «Минута памяти», посвященная Дню солидарности в борьбе с терроризмом	Студенты 1-3 курс	аудитории	Преподаватели общественных дисциплин	ЛР 1 ЛР 3 ЛР 5
2 сентября	Классные часы, посвященные дню солидарности в борьбе с терроризмом и памяти всех жертв терактов	Студенты 1-3 курс	аудитории	Классные руководители	ЛР 1 ЛР 5
2 сентября	Участие в городском мероприятии «Мы помним»	Студенты 1-3 курс	МБУ «Молодежный центр»	Спирина Х. А., педагог-организатор	ЛР 1 ЛР 3 ЛР 5
2-9 сентября	Книжная выставка «Терроризм - угроза обществу» для студентов 1 курса	Студенты 1 курс	Библиотека колледжа	Иванова Л.В., педагог-библиотекарь	ЛР 1 ЛР 3 ЛР 5

2-7 сентября	Инструктаж по пожарной и антитеррористической безопасности для студентов, проживающих в общежитии	Студенты 1-3 курс	аудитории	Пикалёв В. О., заместитель директора по УПР, Соккоев Д. В., преподаватель ОБЖ	ЛР 1 ЛР 3
9-13 сентября	Собрание студентов, проживающих в общежитии. Выборы Совета общежития и председателя	Студенты, проживающие в общежитии	общежитие	Романова М. Н., заместитель директора, Маркова С. Г., воспитатель общежития	ЛР 2
16-20 сентября	Родительские собрания в группах 1 курса на тему «Ответственность за совершение преступлений и правонарушений экстремистской направленности, родительский контроль в области посещения детьми различных Интернет-ресурсов»	Родители, представители Сегежского отдела МВД	Актовый зал	Романова М. Н., заместитель директора	
25-30 сентября	День здоровья для студентов 1 курса	Студенты 1 курса	Лесокультурная зона	Ильин Г. А., руководитель физвоспитания	ЛР 9
25-30 сентября	Спортивный праздник, посвященный Нормам ГТО	Студенты 1-3 курса	Спортивный зал, тренажерный зал, Лесокультурная зона	Ильин Г. А., руководитель физвоспитания	ЛР 9
28-29 сентября	Участие в конкурсе «Абилимпикс»	Студенты 1-2 курсов	По плану	Преподаватели профессиональных дисциплин	ЛР 4 ЛР 7 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 15
1-я среда месяца	Заседание Студенческого Совета	Члены студенческого актива	Актовый зал	Спирова Х. А., педагог-организатор	ЛР 2
1-й четверг месяца	Заседание Совета общежития	Члены студенческого актива общежития	Общежитие	Маркова С. Г., воспитатель общежития	ЛР 2
2-я среда месяца	Работа Совета профилактики по предупреждению правонарушений среди обучающихся	члены Совета профилактики, родители	Кабинет 28	Романова М. Н., заместитель директора, Курицына А. А., педагог-психолог	ЛР 2

В течение месяца	Проведение социально-психологического тестирования, направленного на раннее выявление незаконного потребления наркотических средств и психотропных веществ среди студентов	Студенты 1-3 курсов	Аудитории	Романова М. Н., заместитель директора, Курицына А. А., педагог-психолог	ЛР 9
В течение месяца	Ознакомление обучающихся с Законом РФ от 23.02.2013 г. № 15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака»	Студенты 1-3 курсов	Аудитории	Романова М. Н., заместитель директора, Курицына А. А., педагог-психолог, Спирова Х. А., педагог-организатор, классные руководители	ЛР 9
30.09.2024	Экодесанты по уборке социально-значимых объектов участниками волонтерского клуба	Студенческий совет, волонтерский клуб	Социально-значимые объекты города (памятники, памятные знаки)	Спирова Х. А., педагог-организатор	ЛР 1 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 10
В течение месяца	Работа Исторического клуба «Патриот»	Члены клуба	Кабинет общественных дисциплин	Кордюкова А.К., руководитель клуба	ЛР 2 ЛР 3 ЛР 5
В течение месяца	Литературная гостиная «Поэзия золотой осени»	Студенты 1, 2 курса	Методический кабинет	Яблокова О.А., руководитель гостиной	ЛР 2 ЛР 3 ЛР 5
В течение месяца (по расписанию)	Работа спортивных секций	Студенты 1-3 курса	Спортивный зал, тренажерный зал	Руководители секций	ЛР 9
В течение месяца	Тематические классные часы, конкурсы, викторины по безопасности дорожного движения	Студенты 1-3 курса	Аудитории	мастера п/о; классные руководители, преподаватель ОБЖ, руководитель физвоспитания	ЛР 3 ЛР 9
<b>ОКТАБРЬ</b>					
В течение месяца	Проведение социально-психологического тестирования,	Студенты 1-3 курса	Аудитории	Курицына А. А., педагог-психолог	ЛР 3, ЛР 9

	направленного на раннее выявление незаконного потребления наркотических средств и психотропных веществ среди студентов			мастера п/о; классные руководители	
2-5 октября	Мероприятия, посвященные Дню профтехобразования	Студенты 1-3 курса	По отдельному плану	Романова М. Н., заместитель директора, Спирова Х. А., педагог-организатор, классные руководители	ЛР 4 ЛР 7 ЛР 13
4 октября	Всероссийский открытый урок «ОБЖ», приуроченный ко Дню гражданской обороны Российской Федерации	Студенты 1-3 курса	Аудитории	Соккоев Д. В., преподаватель ОБЖ	ЛР 1 ЛР 3 ЛР 5
1-4 октября	Анкетирование обучающихся первого курса «О правосознании и социально-правовой активности»	Студенты 1 курса	Аудитории	Курицына А. А., педагог-психолог мастера п/о; классные руководители	ЛР 9
4 октября	Праздничные мероприятия, посвященные Дню учителя: <ul style="list-style-type: none"> <li>• поздравление педагогов;</li> <li>• Праздничное мероприятие, «Учитель - это призвание!»</li> </ul>	Студенты	Актовый зал	Романова М. Н., заместитель директора, Спирова Х. А., педагог-организатор, Студенческий совет	ЛР 2 ЛР 11 ЛР 5
4-10 октября	Праздник посвящения первокурсников в студенты	Студенты 1 курса	Актовый зал	Романова М. Н., заместитель директора, Спирова Х. А., педагог-организатор, Студенческий совет, классные руководители	ЛР 2 ЛР 11 ЛР 13 ЛР 14
28-29 октября	Всероссийский урок безопасности обучающихся в сети «Интернет»	Студенты 1-2 курса	Аудитории	Преподаватели информатики	ЛР 10
В течение месяца	Проведение бесед сотрудниками правоохранительных органов с	Студенты, проживающие	Общежитие	Маркова С. Г., воспитатель общежития	ЛР 2

	обучающимися, проживающими в общежитии, об ответственности в случаях проявления экстремизма в отношении людей	в общежитии			
В течение месяца	Тренинги на командообразование для обучающихся 1 курса	Студенты 1 курса	Актный зал	Курицына А. А., педагог-психолог	ЛР 2
1-я среда месяца	Заседание Студенческого Совета	Члены студенческого актива	Актный зал	Спирова Х. А., педагог-организатор	ЛР 2
1-й четверг месяца	Заседание Совета общежития	Члены студенческого актива общежития	Общежитие	Маркова С. Г., воспитатель общежития	ЛР 2
2-я среда месяца	Работа Совета профилактики по предупреждению правонарушений среди обучающихся	члены Совета профилактики, родители	Кабинет 28	Романова М. Н., заместитель директора, Курицына А. А., педагог-психолог	ЛР 2
<b>НОЯБРЬ</b>					
7-10 октября	Отчётно-перевыборная Студенческая конференция	Члены студенческого актива	Кабинет 28	Спирова Х. А., педагог-организатор	ЛР 2
В течение месяца	Диагностика обучающихся категории «группы риска»	Студенты 1-3 курса	Аудитории	Курицына А. А., педагог-психолог	ЛР 2
В течение месяца	Работа Исторического клуба «Патриот»	Члены клуба	Кабинет общественных дисциплин	Кордюкова А.К., руководитель клуба	ЛР 2 ЛР 3 ЛР 5
В течение месяца (по расписанию)	Работа спортивных секций	Студенты 1-3 курса	Спортивный зал, тренажерный зал	Руководители секций	ЛР 9
В течение месяца	Тематические классные часы	Студенты 1-3 курса	Аудитории	мастера п/о; классные руководители	ЛР 1, ЛР 5
<b>НОЯБРЬ</b>					
31 октября – 01 ноября	День народного единства	Студенты 1-3 курса	Аудитории	Спирова Х. А., педагог-организатор	ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3

					ЛР 5
1-8 ноября	Конкурс плакатов по профилактике негативных явлений в молодежной среде «Быть здоровым – это круто!», «Скажи: нет наркотикам!»	Студенты 1-3 курса	Аудитории	Спирова Х. А., педагог-организатор мастера п/о; классные руководители	ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 5
11 ноября	Литературная гостиная «Достоевский: штрихи к портрету», посв. 200-летию со дня рождения Ф.М. Достоевского	Студенты 1-3 курса	Методический кабинет	Преподаватель литературы	ЛР 5 ЛР 6 ЛР 8
15-20 ноября	Акция, посвященная всемирному Дню отказа от курения	Студенты 1-3 курса	Здания колледжа	Спирова Х. А., педагог-организатор; Курицына А. А., педагог-психолог	ЛР 3, ЛР 9
10-16 ноября	Проведение тематической недели по профилактике терроризма и экстремизма, посвященной Международному Дню толерантности.	Студенты 1-3 курса	Здания колледжа	Спирова Х. А., педагог-организатор; Курицына А. А., педагог-психолог	ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 5
1-я среда месяца	Заседание Студенческого Совета	Члены студенческого актива	Актовый зал	Спирова Х. А., педагог-организатор	ЛР 2
1-й четверг месяца	Заседание Совета общежития	Члены студенческого актива общежития	Общежитие	Маркова С. Г., воспитатель общежития	ЛР 2
2-я среда месяца	Работа Совета профилактики по предупреждению правонарушений среди обучающихся	члены Совета профилактики, родители	Кабинет 28	Романова М. Н., заместитель директора, Курицына А. А., педагог-психолог	ЛР 2
В течение месяца	Работа Исторического клуба «Патриот»	Члены клуба	Кабинет общественных дисциплин	Кордюкова А.К., руководитель клуба	ЛР 2 ЛР 3 ЛР 5
В течение месяца (по расписанию)	Работа спортивных секций	Студенты 1-3 курса	Спортивный зал, тренажерный зал	Руководители секций	ЛР 9
В течение	Тематические классные часы	Студенты 1-3	Аудитории	мастера п/о; классные	ЛР 1,

месяца		курса		руководители	ЛР 5
<b>ДЕКАБРЬ</b>					
1 декабря	Акция «СТОПВИЧ/СПИД», посвященная всемирному Дню борьбы со СПИДом	Студенческий совет	Аудитории, территория колледжа, город Сегежа	Спирова Х. А., педагог-организатор	ЛР 3, ЛР 9
5-9 декабря	Неделя "Коррупции – нет!": Встреча обучающихся с представителями правоохранительных органов; акция волонтерами «Останови Коррупцию»	Студенты 1-3 курса	Актный зал	Романова М. Н., заместитель директора, Спирова Х. А., педагог-организатор, мастера п/о; классные руководители	ЛР 1, ЛР 2
9 декабря	Участие в Митинге у Мемориальной доски студентам колледжа, погибшим в «горячих точках», посвященный Дню памяти погибших в вооруженном конфликте в Чечне	Студенты 1-3 курса	Внутренний двор колледжа	мастера п/о; классные руководители	ЛР 2 ЛР 3 ЛР 5
9 декабря	Квиз знатоков права «Ты имеешь право», посв. Дню Конституции	Студенты 1-3 курса	Актный зал	Романова М. Н., заместитель директора	ЛР 2, ЛР 3
11 декабря	Участие в Городском митинге у Памятного знака воинам-интернационалистам, посвященный Дню памяти погибших в вооруженном конфликте в Чечне	Студенты 1-3 курса	Памятный знака воинам-интернационалистам	мастера п/о; классные руководители	ЛР 2 ЛР 3 ЛР 5
12 декабря	Квиз знатоков права «Ты имеешь право», посв. Дню Конституции	Студенты 1-4 курса	Актный зал	Заместитель директора	ЛР 2, ЛР 3
5-9 декабря	Книжные выставки «Права человека», «Закон в твоей жизни»	Студенты 1-3 курса	Библиотека	Скачкова Н. А., педагог-библиотекарь	ЛР 1, ЛР 2
12-20 декабря	Родительское собрание по профилактике терроризма, экстремизма, ксенофобии	Родители (законные представители) студентов	Аудитории		
19-26 декабря	Праздничные мероприятия, посвященные Новому году:	Студенты 1-3 курса	Актный зал, аудитории	Романова М. Н., заместитель директора,	ЛР 2, ЛР 3,

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• выставка поздравительных стенгазет «С новым годом!»;</li> <li>• конкурс на лучшее новогоднее украшение кабинетов;</li> <li>• новогоднее украшение помещений и окон колледжа;</li> <li>• поздравление работников и студентов колледжа с Новым годом;</li> <li>• новогоднее театрализованное представление</li> </ul>			Спирова Х. А., педагог-организатор, мастера п/о; классные руководители; Студенческий совет	ЛР 11
1-я среда месяца	Заседание Студенческого Совета	Члены студенческого актива	Актный зал	Спирова Х. А., педагог-организатор	ЛР 2
1-й четверг месяца	Заседание Совета общежития	Члены студенческого актива общежития	Общежитие	Скачкова Н. А., воспитатель общежития	ЛР 2
2-я среда месяца	Работа Совета профилактики по предупреждению правонарушений среди обучающихся	члены Совета профилактики, родители	Кабинет 28	Романова М. Н., заместитель директора, Курицына А. А., педагог-психолог	ЛР 2
В течение месяца	Экодесанты по уборке социально-значимых объектов участниками волонтерского клуба	Члены студенческого актива, общежитие	Социально-значимые объекты города (памятники, памятные знаки)	Спирова Х. А., педагог-организатор, Маркова С. Г., воспитатель	ЛР 1 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 10
В течение месяца	Работа Исторического клуба «Патриот», посвящённое Дню Конституции	Члены клуба	Кабинет общественных дисциплин	Кордюкова А.К., руководитель клуба	ЛР 2 ЛР 3 ЛР 5
В течение месяца	Литературная гостиная	Студенты 1, 2 курса	Методический кабинет	Яблокова О.А., руководитель гостиной	ЛР 2 ЛР 3 ЛР 5
В течение месяца	Организация профилактической работы с участием представителей разных ведомств (больницы,	Студенты 1-3 курсов	Аудитории	Курицына А. А., педагог-психолог	

	нарконтроля и др.) о вреде табакокурения, наркотиков, алкоголя				
В течение месяца (по расписанию)	Работа спортивных секций		Спортивный зал, тренажерный зал	Руководители секций	ЛР 9
<b>ЯНВАРЬ</b>					
25 января	Праздничные мероприятия, посвященные Дню студента: <ul style="list-style-type: none"> <li>• фотовыставка (коллаж) «От сессии до сессии живут студенты весело». Создание панно из фотографий со студенческой жизни учащихся;</li> <li>• развлекательная программа для студентов</li> </ul>	Студенты 1-4 курса	Актовый зал, аудитории	Спирова Х. А., педагог-организатор, Студенческий совет	ЛР 2 ЛР 3 ЛР 5 ЛР 11
1-я среда месяца	Заседание Студенческого Совета	Члены студенческого актива	Актовый зал	Спирова Х. А., педагог-организатор	ЛР 2
1-й четверг месяца	Заседание Совета общежития	Члены студенческого актива общежития	Общежитие	Маркова С. Г., воспитатель общежития	ЛР 2
2-я среда месяца	Работа Совета профилактики по предупреждению правонарушений среди обучающихся	члены Совета профилактики, родители	Кабинет 28	Романова М. Н., заместитель директора, Курицына А. А., педагог-психолог	ЛР 2
В течение месяца	Работа Исторического клуба «Патриот», посвященный Международному дню памяти жертв Холокоста (27.01) и Дню полного освобождения Ленинграда от фашистской блокады (27.01)	Члены клуба	Кабинет общественных дисциплин	Кордюкова А.К., руководитель клуба	ЛР 2 ЛР 3 ЛР 5
В течение месяца (по расписанию)	Работа спортивных секций	Студенты 1-3 курса	Спортивный зал, тренажерный зал	Руководители секций	ЛР 9

В течение месяца	Тематические уроки и классные часы по профилактике экстремизма	Студенты 1-3 курса	Аудитории	мастера п/о; классные руководители	ЛР 1, ЛР 5
<b>ФЕВРАЛЬ</b>					
	Участие в республиканских конкурсах в рамках Недели профессионального мастерства «Молодые профессионалы Карелии-2022»	Студенты 1-3 курса	По плану	Преподаватели профессиональных дисциплин	ЛР 4 ЛР 7 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 15
В течение месяца	Лыжня России	Студенты 1-3 курса	Лесокультурка	Ильин Г. А., руководитель физвоспитания мастера п/о; классные руководители	ЛР 9
15 февраля	Участие в Митинге у Мемориальной доски студентам колледжа, погибшим в «горячих точках», посвящённый Дню вывода войск из Афганистана	Студенты 1-3 курса	Внутренний двор колледжа	мастера п/о; классные руководители	ЛР 2 ЛР 3 ЛР 5
15 февраля	Участие в Городском митинге у Памятного знака воинам-интернационалистам, посвящённый Дню вывода войск из Афганистана	Студенты 1-3 курса	Памятный знака воинам-интернационалистам	мастера п/о; классные руководители	ЛР 2 ЛР 3 ЛР 5
21 февраля	Международный день родного языка	Студенты 1-3 курса	По плану	Яблокова О.А., преподаватель русского языка	ЛР 5 ЛР 6 ЛР 8
20-22 февраля	Конкурс «А, ну-ка, парни!», посвящённый Дню защитника Отечества	Студенты 2, 3 курса	Спортивный зал	Ильин Г. А., руководитель физвоспитания	ЛР 2 ЛР 3 ЛР 5
20-22 февраля	Спортивный конкурс среди студентов «Молодые защитники страны!»	Студенты 1, 2 курса	Спортивный зал	Ильин Г. А., руководитель физвоспитания	ЛР 2 ЛР 3 ЛР 5
20-22 февраля	Квиз знатоков права «Нам жить – нам выбирать», посв. Дню молодого избирателя	Студенты 2, 3 курса	Актовый зал	Романова М. Н., заместитель директора	ЛР 9

24-28 февраля	Праздник «Широкая масленица»	Студенты 1-3 курса	Территория колледжа	Спирова Х. А., педагог-организатор	ЛР 2
1-я среда месяца	Заседание Студенческого Совета	Члены студенческого актива	Актный зал	Спирова Х. А., педагог-организатор	ЛР 2
1-й четверг месяца	Заседание Совета общежития	Члены студенческого актива общежития	Общежитие	Маркова С. Г., воспитатель общежития	ЛР 2
2-я среда месяца	Работа Совета профилактики по предупреждению правонарушений среди обучающихся	члены Совета профилактики, родители	Кабинет 28	Романова М. Н., заместитель директора, Курицына А. А., педагог-психолог	ЛР 2
В течение месяца	Экодесанты по уборке социально-значимых объектов участниками волонтерского клуба	Члены студенческого актива, общежитие	Территория колледжа, памятные знаки города	Спирова Х. А., педагог-организатор, Маркова С. Г., воспитатель	ЛР 1 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 10
В течение месяца	Работа Исторического клуба «Патриот»	Студенты 1-3 курса	Кабинет общественных дисциплин	Кордюкова А.К., руководитель клуба	ЛР 2 ЛР 3 ЛР 5
В течение месяца	Литературная гостиная «Поэзия золотой осени»	Студенты 1, 2 курса	Методический кабинет	Яблокова О.А., руководитель гостиной	ЛР 2 ЛР 3 ЛР 5
В течение месяца (по расписанию)	Работа спортивных секций	Студенты 1-3 курса	Спортивный зал, тренажерный зал	Руководители секций	ЛР 9
В течение месяца	Тематические классные часы	Студенты 1-3 курса	Аудитории	мастера п/о; классные руководители	ЛР 1 ЛР 5
В течение месяца (по отдельному плану)	Участие в профориентационных мероприятиях «Путь в профессию»: <ul style="list-style-type: none"> <li>• классные часы в 8 -9-х классах;</li> <li>• родительские собрания в 9-х классах;</li> <li>• Дни открытых дверей</li> </ul>	Студенческий совет, педагоги	Колледж, общеобразовательные школы	Романова М. Н., заместитель директора	ЛР 26 ЛР 27

**МАРТ**

В течение месяца	Участие обучающихся колледжа в Открытом Региональном чемпионате «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia).	Студенты 2-3 курсов	г. Петрозаводск	Пикалев В.О., Заместитель директора по УПР	
1 марта	Всероссийский урок ОБЖ, приуроченный к празднованию Всемирного дня гражданской обороны	Студенты 1 курса	Актный зал	Соккоев. Д. В., преподаватель ОБЖ	ЛР 9
3 марта	Тематические классные часы «Я против наркотиков, потому что...»	Студенты 1-2 курса	Аудитории	мастера п/о; классные руководители	ЛР 3, ЛР 9
3 марта	Праздничный концерт «Весна идёт, весне дорогу!»		Актный зал	Спирова Х. А., педагог- организатор,	ЛР 2
17 марта	Работа Исторического клуба «Патриот», посв. Дню воссоединения Крыма с Россией	Студенты 1-3 курса	Кабинет общественных дисциплин	Кордюкова А.К., руководитель клуба	ЛР 1 ЛР 3 ЛР 5
23 марта	Квиз знатоков права «Безопасное колесо»	Студенты 1, 2 курса	Актный зал	Романова М. Н., заместитель директора	ЛР 3 ЛР 9
28 марта	Научно-практическая конференция «Молодежь. Наука. Профессия-2022»	Студенты 1- 3 курса	Методический кабинет	Романова М. Н., заместитель директора, Кульгова С. С., методист	ЛР 2 ЛР 7
В течение месяца	Выставка «Нет наркотикам!»	Студенты 1- 2 курса	Центр первичной профилактики употребления ПАВ	Романова М. Н., заместитель директора, Бондарев В. В., социальный педагог мастера п/о; классные руководители	ЛР 3, ЛР 9
1-я среда месяца	Заседание Студенческого Совета	Члены студенческого актива	Актный зал	Спирова х. А., педагог- организатор	ЛР 2
1-й четверг месяца	Заседание Совета общежития	Члены студенческого актива	Общежитие	Маркова С. Г., воспитатель общежития	ЛР 2

		общежития			
2-я среда месяца	Работа Совета профилактики по предупреждению правонарушений среди обучающихся	члены Совета профилактики, родители	Кабинет 28	Романова М. Н., заместитель директора, Курицына А. А., педагог-психолог	ЛР 2
В течение месяца	Диагностика обучающихся категории «группы риска»			Курицына А. А., педагог-психолог	
В течение месяца (по расписанию)	Участие в предметных олимпиадах	Студенты 1-2 курса	По плану	Преподаватели	ЛР 2 ЛР 7
В течение месяца (по расписанию)	Работа спортивных секций	Студенты 1-3 курса	Спортивный зал, тренажерный зал	Руководители секций	ЛР 9
В течение месяца (по отдельному плану)	Участие в профориентационных мероприятиях «Путь в профессию»: <ul style="list-style-type: none"> <li>• классные часы в 8 -9-х классах;</li> <li>• родительские собрания в 9-х классах;</li> <li>• Дни открытых дверей</li> </ul>	Студенческий совет, педагоги	Колледж, общеобразовательные школы	Романова М. Н., заместитель директора	ЛР 26 ЛР 27
В течение месяца	Участие в республиканском конкурсе «Студенческая весна -2022»	Студенческий совет	Г. Петрозаводск	Спирова Х. А., педагог-организатор	ЛР 2
<b>АПРЕЛЬ</b>					
12 апреля	Конкурс КосмоКвиз, посвященный Дню космонавтики	Студенты 1-3 курса	Кабинет 14	Романова М. Н., заместитель директора, Спирова Х. А., педагог-организатор	ЛР 2 ЛР 5
25-30 апреля	Волонтерская акция «Спасибо Вам за Победу!» Участие в акции «Георгиевская ленточка»	Студенты 1-3 курса	Территория колледжа, город Сегежа	Спирова Х. А., педагог-организатор	
30 апреля	Всероссийский урок ОБЖ, приуроченный к Дню пожарной охраны	Студенты 1-3 курса	Актальный зал	Соккоев Д. В., преподаватель ОБЖ	ЛР 1 ЛР 3 ЛР 5

1-я среда месяца	Заседание Студенческого Совета	Члены студенческого актива	Актовый зал	Спирова Х. А., педагог-организатор	ЛР 2
1-й четверг месяца	Заседание Совета общежития	Члены студенческого актива общежития	Общежитие	Маркова С. Г, воспитатель общежития	ЛР 2
2-я среда месяца	Работа Совета профилактики по предупреждению правонарушений среди обучающихся	члены Совета профилактики, родители	Кабинет 28	Романова М. Н., заместитель директора, Курицына А. А., педагог-психолог	ЛР 2
В течение месяца	Работа Исторического клуба «Патриот»	Студенты 1-3 курса	Кабинет общественных дисциплин	Руководитель клуба	ЛР 2 ЛР 3 ЛР 5
	Организация профилактической работы с участием представителей разных ведомств (больницы, наркоконтроля и др.) о вреде табакокурения, наркотиков, алкоголя				
В течение месяца (по расписанию)	Работа спортивных секций	Студенты 1-3 курса	Спортивный зал, тренажерный зал	Руководители секций	ЛР 10
В течение месяца	Тематические классные часы	Студенты 1-3 курса	Аудитории	мастера п/о; классные руководители	ЛР 1, ЛР 5
В течение месяца (по отдельному плану)	Участие в профориентационных мероприятиях «Путь в профессию»: <ul style="list-style-type: none"> <li>• классные часы в 8 -9-х классах;</li> <li>• родительские собрания в 9-х классах;</li> <li>• Дни открытых дверей</li> </ul>	Студенческий совет, педагоги	Колледж, общеобразовательные школы	Романова М. Н., заместитель директора	ЛР 26 ЛР 27
<b>МАЙ</b>					
2-5 мая	Праздничные мероприятия, посвящённые Дню Победы: <ul style="list-style-type: none"> <li>• фотовыставка «Поклонимся великим тем годам»»;</li> </ul>	Студенты, ветераны колледжа	Актовый зал, рекреация колледжа	Романова М. Н., заместитель директора, Спирова Х. А., педагог-организатор	ЛР 1 ЛР 5 ЛР 6

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• праздничный концерт</li> </ul>				
2-5 мая	Экодесанты по уборке социально-значимых объектов участниками волонтерского клуба - Организация субботников у Мемориального комплекса на ст. Раменцы, у Памятного знака воинам-интернационалистам	Волонтеры	Мемориальный комплекс на ст. Раменцы	Романова М. Н., заместитель директора, Спирова Х. А., педагог-организатор	ЛР 1 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 10
2-5 мая	Акция «Чистая территория» по уборке территории колледжа	Студенты, педагоги	Территория колледжа	мастера п/о; классные руководители	ЛР 10
5 мая	Международный день борьбы за права инвалидов (акции)	Волонтеры	По плану	Романова М. Н., заместитель директора, Спирова Х. А., педагог-организатор	ЛР 6 ЛР 8
9 мая	Участие в городском митинге, посвященном Дню Победы	Студенты, педагоги	Площадь Ленина, Братская могила г. Сегежа	мастера п/о; классные руководители	ЛР 1 ЛР 5 ЛР 6
1-я среда месяца	Заседание Студенческого Совета	Члены студенческого актива	Актный зал	Спирова Х. А., педагог-организатор	ЛР 2
1-й четверг месяца	Заседание Совета общежития	Члены студенческого актива общежития	Общежитие	Маркова С. Г., воспитатель общежития	ЛР 2
2-я среда месяца	Работа Совета профилактики по предупреждению правонарушений среди обучающихся	члены Совета профилактики, родители	Кабинет 28	Романова М. Н., заместитель директора, Курицына А. А., педагог-психолог	ЛР 2
25-30 мая	Акция, посвященная всемирному Дню без табака	Студенты 1-3 курса	Здания колледжа	Романова М. Н., заместитель директора, Курицына А. А., педагог-психолог	ЛР 3, ЛР 9
В течение месяца	Работа Исторического клуба «Патриот»	Студенты 1-3 курса	Кабинет общественных дисциплин	Руководитель клуба	ЛР 2 ЛР 3 ЛР 5

В течение месяца	Литературная гостиная «Поэзия золотой осени»	Студенты 1, 2 курса	Методический кабинет	Руководитель гостиной	ЛР 2 ЛР 3 ЛР 5
В течение месяца (по расписанию)	Работа спортивных секций	Студенты 1-3 курса	Спортивный зал, тренажерный зал	Руководители секций	ЛР 9
В течение месяца	Тематические классные часы	Студенты 1-3 курса	Аудитории	мастера п/о; классные руководители	ЛР 1, ЛР 5
<b>ИЮНЬ</b>					
20-25 июня	Торжественная церемония награждения студентов по итогам года «Студенческий лидер»	Студенты 1-3 курса	Актовый зал	Спирова Х. А., педагог-организатор	ЛР 2
29-30 июня	Торжественное вручение дипломов выпускникам колледжа	Студенты 3 курса	Актовый зал	Спирова Х. А., педагог-организатор	ЛР 2
1-я среда месяца	Заседание Студенческого Совета	Члены студенческого актива	Актовый зал	Спирова Х. А., педагог-организатор	ЛР 2
1-й четверг месяца	Заседание Совета общежития	Члены студенческого актива общежития	Общежитие	Маркова С. Г., воспитатель общежития	ЛР 2
2-я среда месяца	Работа Совета профилактики по предупреждению правонарушений среди обучающихся	члены Совета профилактики, родители	Кабинет 28	Романова М. Н., заместитель директора, Курицына А. А., педагог-психолог	ЛР 2
В течение месяца	Работа Исторического клуба «Патриот»	Студенты 1-3 курса	Кабинет общественных дисциплин	Руководитель клуба	ЛР 2 ЛР 3 ЛР 5
В течение месяца (по расписанию)	Работа спортивных секций	Студенты 1-3 курса	Спортивный зал, тренажерный зал	Руководители секций	ЛР 9
В течение месяца	Тематические классные часы	Студенты 1-3 курса	Аудитории	мастера п/о; классные руководители	ЛР 1, ЛР 5