Министерство образования Свердловской области

государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области
«Красноуральский многопрофильный техникум»

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА «ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ»

Среднее профессиональное образование

Образовательная программа
подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Профессия
43.01.09 Повар, кондитер

На базе основного общего образования

Форма обучения очная

Квалификация выпускника
Повар, кондитер

Одобрено на заседании педагогического совета: протокол № 7 от 16.03.2026

Утверждено приказом приказ № 34 ОД от 16.03.2026

ГАПОУ СО «КМТ» Директор _____ Е.В. Елсукова

Согласовано с предприятием-работодателем
ООО «УК «Отели Юста»

Директор
по персоналу _____ / М.С. Мельчаева

2026 год

Лист согласования

Некоммерческая организация Ассоциация кулинаров и рестораторов Свердловской области
Общество с ограниченной ответственностью «СБК СТАРТ» AZIMUT Сити Отель Аэропорт Екатеринбург
Общество с ограниченной ответственностью «Правильный обед»
Общество с ограниченной ответственностью «ФАБРИКА ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ»
Общество с ограниченной ответственностью «Ресторанный комплекс Исеть»
Общество с ограниченной ответственностью «Реста Менеджмент»
Общество с ограниченной ответственностью «Профит»
Общество с ограниченной ответственностью «КАКИЕ ЛЮДИ»
Общество с ограниченной ответственностью «Кафе «Театральное»
Общество с ограниченной ответственностью «Ашан»
Общество с ограниченной ответственностью «ВЕГА+»
Общество с ограниченной ответственностью «СУПЕР РЕСТОРАН»
Общество с ограниченной ответственностью «Большой Ресторан»
Общество с ограниченной ответственностью «Ресторанный центр»
Общество с ограниченной ответственностью «ОЛЕС»
Общество с ограниченной ответственностью «ГРИНС»
Индивидуальный предприниматель Банаев Сергей Юрьевич
Индивидуальный предприниматель Закирова Ева Денисовна

Содержание

Раздел 1. Общие положения **1**
1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы 2
1.2. Нормативные документы 2
1.3. Перечень сокращений 2
Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы **4**
Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника **5**
3.1. Область(и) профессиональной деятельности выпускников: 5
3.2. Профессиональные стандарты 5
3.3. Осваиваемые виды деятельности 6
Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы **7**
4.1. Общие компетенции 7
4.2. Профессиональные компетенции 10
4.3. Матрица компетенций выпускника 10
Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы **98**
5.1. Учебный план 99
5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы 105
5.3. План обучения в форме практической подготовки на предприятии (на рабочем месте) 107
5.4. Календарный учебный график 129
5.5. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей 131
5.6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы 131
5.7. Практическая подготовка 131
5.8. Государственная итоговая аттестация 131
Раздел 6. Условия реализации образовательной программы **132**
6.1. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение образовательной программы 132
6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий 132
6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы 133
6.4. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы 134

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 разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 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.

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

1.2. Нормативные документы

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

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (Приказ Минобрнауки России от 9 декабря 2016 г. № 1569);

О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования (Приказ Минпросвещения России от 03.07.2024 № 464);

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 27 апреля 2024 г. № 555 «О целевом обучении по образовательным программам среднего профессионального и высшего образования»;

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

Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022 г. № 113н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар»;

Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер»;

Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 Пекарь»;

1.3. Перечень сокращений

ГИА – государственная итоговая аттестация;

ДЭ – демонстрационный экзамен;
ЕН – естественно-научный и математический цикл;
МДК – междисциплинарный курс;
ОК – общие компетенции;
ОП – общепрофессиональный цикл;
ООД – общеобразовательные дисциплины;
ОТФ – обобщенная трудовая функция;
ОГСЭ – общий гуманитарный и социально-экономический цикл;
ПА – промежуточная аттестация;
ПК – профессиональные компетенции;
ПМ – профессиональный модуль;
ОПОП-П – основная профессиональная образовательная программа «Профессионалитет»;
П– профессиональный цикл;
ПП- производственная практика;
ПДП- Производственная практика по профилю (преддипломная);
ПС – профессиональный стандарт;
ТФ – трудовая функция;
УМК – учебно-методический комплект;
УП – учебная практика;
ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования.

Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы

Параметр	Данные	
Отрасль, для которой разработана образовательная программа	Туризм и сфера услуг	
Перечень профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников (при наличии)	Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022 г. № 113н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар»; Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер»; Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 Пекарь»;	
Специализированные допуски для прохождения практики, в том числе по охране труда и возраст до 18 лет	Требуются: наличие личной медицинской книжки с отметкой о прохождении медицинского осмотра согласно требованиям действующего законодательства Министерства здравоохранения; прививочный сертификат с отметкой о прохождении вакцинации согласно прививочного календаря; первичный инструктаж по охране труда	
Реквизиты ФГОС СПО	Приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1569	
Квалификация (-и) выпускника	Повар↔кондитер	
в т.ч. дополнительные квалификации	16472 Пекарь 3-го разряда	
Направленности (при наличии)	-	
Нормативный срок реализации на базе ООО	2 года 10 месяцев	
Нормативный объем образовательной программы на базе ООО	4428 академических часов	
Согласованный с работодателем срок реализации образовательной программы	2 года 8 месяцев	
Согласованный с работодателем объем образовательной программы	4104 академических часа	
Форма обучения	очная	
Структура образовательной программы	**Объем, в ак.ч.**	**в т.ч. в форме практической подготовки**
Обязательная часть образовательной программы	**3488**	**2420**
Общеобразовательный цикл	1476	698
общепрофессиональный цикл	308	184
профессиональный цикл	1704	1538
в т.ч. практика: - учебная - производственная	1224 36 1188	1224 36 1188
Вариативная часть образовательной программы	**580**	**224**
в т.ч. запрос конкретного работодателя кластера и (или) отрасли (не менее 50% объема вариативной части образовательной программы), включая цифровой образовательный модуль:	354	224
ОП.10 Психология и этика профессиональной деятельности	32	16
ОП.11 Предпринимательская деятельность	32	16

ОП.12 Социальное питание	32	16
ОП.13 Технология трудоустройства	32	14
ОП.14 Технология блюд национальной кухни	32	20
ПМ.06ц Приготовление и оформление хлеба, хлебобулочных и мучных изделий	194	142
ГИА в форме демонстрационного экзамена	**36**	
Всего	**4104**	**2786**

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

3.1. Область профессиональной деятельности выпускников:

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

3.2. Профессиональные 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 Профессиональный стандарт «Повар»	Приказ Минтруда России от 08.09.2015 № 610н	А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий 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
			В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
2	33.010 Профессиональный стандарт «Кондитер»	Приказ Минтруда России от 07.09.2015 № 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
			В Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов,	В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места

			приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	кондитера к работе В/02.4 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции
3	33.014 Профессиональный стандарт «Пекарь»	Приказ Минтруда России от 01.12.2015 № 914н	А Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря	А/01.3 Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места А/02.3 Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий
			В Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	В/01.4 Составление рецептуры хлебобулочных изделий В/02.4 Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий

3.3. Осваиваемые виды деятельности

Наименование видов деятельности	Код и наименование ПМ
Виды деятельности (общие)	
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
Приготовление и оформление хлеба, хлебобулочных и мучных изделий	ПМ.06 Приготовление и оформление хлеба, хлебобулочных и мучных изделий

Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы

4.1. Общие компетенции

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

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

	коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
		Знания:
		особенности социального и культурного контекста
		правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	**Умения:**
		описывать значимость своей специальности
		применять стандарты антикоррупционного поведения
		Знания:
		сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей
		значимость профессиональной деятельности по специальности
		стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	**Умения:**
		соблюдать нормы экологической безопасности
		определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства
		организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона
		Знания:
		правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
		основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
		пути обеспечения ресурсосбережения
		принципы бережливого производства
		основные направления изменения климатических условий региона

ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	**Умения:**
		использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей
		применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности
		пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии
		Знания:
		роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека
		основы здорового образа жизни
		условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии
		средства профилактики перенапряжения
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	**Умения:**
		понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы
		участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы
		строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности
		кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)
		писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
		Знания:
		правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
		основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)
		лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
		особенности произношения
		правила чтения текстов профессиональной направленности

4.2. Профессиональные компетенции

Виды деятельности	**Код и наименование компетенции**	**Показатели освоения компетенции**
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий	ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в	**Навыки:**
		подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов

разнообразного ассортимента	соответствии с инструкциями и регламентами	**Умения:**
		визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием;
		выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования;
		безопасно править кухонные ножи;
		соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов;
		проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании;
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки;
		включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;
		оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения;
		оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота;
		пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов;
		сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным;
		проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов;

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

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

		водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика;
		способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении;
		способы удаления излишней горечи, предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов;
		санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов;
		формы, техника нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов;
		способы упаковки, складирования, правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов
	ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	**Навыки:**
		приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения полуфабрикатов;
		ведения расчетов, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос
		Умения:
		соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
		выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде;
		выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов, в том числе региональных, с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции;
		владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитирова-нии рыбы, править кухонные ножи;
		нарезать, измельчать рыбу вручную или механическим способом;
		порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы и рыбной котлетной массы;
		соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании);
		проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием; применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения;
		выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки; эстетично упаковывать,

		комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации
		обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов;
		рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов;
		владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе
		Знания:
		требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
		виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		методы приготовления полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы (нарезки, панирования, формования, маринования, фарширования и т.д.);
		способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов;
		техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов;
		правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов;
		правила, техника общения с потребителями;
		базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	**Навыки:**
		Приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		порционирования (комплектования), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов;
		ведения расчетов, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос

		Умения:
		соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
		выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции;
		владеть техникой работы с ножом при нарезке, филитировании продуктов, снятии филе; править кухонные ножи;
		владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов;
		нарезать, порционировать различными способами полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;
		готовить полуфабрикаты из натуральной рубленой и котлетной массы;
		рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов
		консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе; владеть профессиональной терминологией
		Знания:
		требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
		виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		методы приготовления полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, рубленой массы (нарезки, маринования, формования, панирования, фарширования, снятия филе, порционирования птицы, дичи и т.д.);
		способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов;
		техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов;
		правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов;
		правила, техника общения с потребителями;

		базовый словарный запас на иностранном языке
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	**Навыки:**
		подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
		подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов
		Умения:
		выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ;
		проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;
		владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;
		мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;
		соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;
		подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;
		выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
		оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;
		осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;
		обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;

		своевременно оформлять заявку на склад
		Знания:
		требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
		виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
		последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
		регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
		возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
		требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;
		правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;
		правила утилизации отходов
		виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;
		виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
		условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
		ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи;
		правила оформления заявок на склад;
		виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки

		качества и безопасности сырья и материалов
	ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	**Навыки:**
		подготовки основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовления, хранения, отпуске бульонов, отваров
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		организовывать их хранение до момента использования;
		выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с рецептурой;
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		использовать региональные продукты для приготовления бульонов, отваров;
		выбирать, применять, комбинировать методы приготовления: обжаривать кости мелкого скота; подпекать овощи; замачивать сушеные грибы; доводить до кипения и варить на медленном огне бульоны и отвары до готовности; удалять жир, снимать пену, процеживать с бульона;
		использовать для приготовления бульонов концентраты промышленного производства;
		определять степень готовности бульонов и отваров и их вкусовые качества, доводить до вкуса;
		порционировать, сервировать и оформлять бульоны и отвары для подачи в виде блюда; выдерживать температуру подачи бульонов и отваров;
		охлаждать и замораживать бульоны и отвары с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
		хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны и отвары; разогревать бульоны и отвары
		Знания:
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;

		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для бульонов, отваров;
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, кулинарное назначение бульонов, отваров;
		температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров;
		виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении бульонов, отваров, правила их безопасной эксплуатации;
		санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления, хранения и подачи кулинарной продукции;
		техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи; методы сервировки и подачи бульонов, отваров; температура подачи бульонов, отваров;
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования;
		правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров; правила разогревания охлажденных, замороженных бульонов, отваров;
		требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров;
		правила маркирования упакованных бульонов, отваров
	ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	**Навыки:**
		приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления;
		выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
		взвешивать, измерять продукты в соответствии с рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;

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

		классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания;
		температурный режим и правила приготовления заправочных супов, супов-пюре, вегетарианских, диетических супов, региональных;
		виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при приготовлении супов, правила их безопасной эксплуатации;
		техника порционирования, варианты оформления супов для подачи;
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		методы сервировки и подачи, температура подачи супов;
		правила охлаждения, замораживания и хранения готовых супов; правила разогревания супов; требования к безопасности хранения готовых супов;
		правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; ответственности за правильность расчетов с потребителями;
		правила, техника общения с потребителями;
		базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	**Навыки:**
		приготовления соусных полуфабрикатов, соусов разнообразного ассортимента, их хранения и подготовки к реализации
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		организовывать их хранение в процессе приготовления соусов;
		выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав соусов в соответствии с рецептурой; осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		рационально использовать продукты, полуфабрикаты;
		готовить соусные полуфабрикаты: пассеровать овощи, томатные продукты, муку; подпекать овощи без жира; разводить, заваривать мучную пассеровку, готовить льезоны; варить и организовывать хранение концентрированных

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

		органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов соусов и соусных полуфабрикатов;
		ассортимент готовых соусных полуфабрикатов и соусов промышленного производства, их назначение и использование;
		классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания, их кулинарное назначение;
		температурный режим и правила приготовления основных соусов и их производных;
		виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении соусов, правила их безопасной эксплуатации;
		правила охлаждения и замораживания отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов;
		правила размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов;
		требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов;
		нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов различной консистенции;
		техника порционирования, варианты подачи соусов;
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос соусов;
		методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами;
		температура подачи соусов;
		требования к безопасности хранения готовых соусов
	ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.	**Навыки:**
		приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;

		организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд и гарниров;
		выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров в соответствии с рецептурой;
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: замачивать сушеные; бланшировать; варить в воде или в молоке; готовить на пару; припускать в воде, бульоне и собственном соку; - жарить сырые и предварительно отваренные; - жарить на решетке гриля и плоской поверхности; фаршировать, тушить, запекать;
		готовить овощные пюре;
		готовить начинки из грибов;
		определять степень готовности блюд и гарниров из овощей и грибов;
		доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из овощей и грибов;
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий с учетом типа питания, вида основного сырья и его кулинарных свойств: замачивать в воде или молоке; бланшировать; варить в воде или в молоке; готовить на пару; припускать в воде, бульоне и смеси молока и воды;

		жарить предварительно отваренные;
		готовить массы из каш, формовать, жарить, запекать изделия из каш;
		готовить блюда из круп в сочетании с мясом, овощами;
		выкладывать в формы для запекания, запекать подготовленные макаронные изделия, бобовые;
		готовить пюре из бобовых;
		определять степень готовности блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий;
		доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий;
		рассчитывать соотношение жидкости и основного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, припускания круп, бобовых, макаронных изделий;
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
		проверять качество готовых из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;
		порционировать, сервировать и оформлять блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
		соблюдать выход при порционировании;
		выдерживать температуру 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
		Знания:
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		методы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств овощей и грибов; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из овощей и грибов;
		органолептические способы определения готовности;
		ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд из овощей и грибов, их сочетаемость с основными продуктами;
		нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей;
		методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного сырья и продуктов;
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий;
		органолептические способы определения готовности;
		ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, их сочетаемость с основными

		продуктами;
		нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей;
		техника порционирования, варианты оформления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента для подачи;
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		методы сервировки и подачи, температура подачи блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;
		правила разогревания, правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;
		требования к безопасности хранения готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;
		правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;
		правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;
		правила, техника общения с потребителями;
		базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.	**Навыки:**
		приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки;
		ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;
		взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки с соблюдением

		требований по безопасности продукции, товарного соседства;
		выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с рецептурой;
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из яиц с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: (варить в скорлупе и без, готовить на пару, жарить основным способом и с добавлением других ингредиентов, жарить на плоской поверхности, во фритюре, фаршировать, запекать);
		определять степень готовности блюд из яиц; доводить до вкуса;
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из творога с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: протирать и отпрессовывать творог вручную и механизированным способом; формовать изделия из творога; жарить, варить на пару, запекать изделия из творога; жарить на плоской поверхности; жарить, запекать на гриле;
		определять степень готовности блюд из творога;
		доводить до вкуса;
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий из муки с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: замешивать тесто дрожжевое (для оладий, блинов, пончиков, пиццы) и бездрожжевое (для лапши домашней, пельменей, вареников, чебуреков, блинчиков);
		формовать изделия из теста (пельмени, вареники, пиццу, пончики, чебуреки и т.д.);
		охлаждать и замораживать тесто и изделия из теста с фаршами;

		подготавливать продукты для пиццы;
		раскатывать тесто, нарезать лапшу домашнюю вручную и механизированным способом;
		жарить на сковороде, на плоской поверхности блинчики, блины, оладьи;
		выпекать, варить в воде и на пару изделия из теста;
		жарить в большом количестве жира;
		жарить после предварительного отваривания изделий из теста;
		разогревать в СВЧ готовые мучные изделия;
		определять степень готовности блюд, кулинарных изделий из муки; доводить до вкуса;
		проверять качество готовых блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос;
		порционировать, сервировать и оформлять блюда, кулинарные изделия, закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
		соблюдать выход при порционировании;
		выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки;
		охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и полуфабрикаты из теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
		хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;
		разогревать охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;
		рассчитывать стоимость;
		вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;
		владеть профессиональной терминологией;
		консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий

		Знания:
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд, кулинарных изделий из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		методы приготовления блюд из яиц, творога, сыра, муки, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд из яиц, творога, сыра, муки;
		органолептические способы определения готовности;
		нормы, правила взаимозаменяемости;
		техника порционирования, варианты оформления блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента для подачи;
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		методы сервировки и подачи, температура подачи блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;
		правила охлаждения, замораживания и хранения, разогревания готовых блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;
		требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;
		правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос;
		правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;
		базовый словарный запас на иностранном языке;
		техника общения, ориентированная на потребителя

	ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	**Навыки:**
		приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
		ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;
		взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним;
		организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;
		выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;
		использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: варить рыбу порционными кусками в воде или в молоке; готовить на пару; припускать рыбу порционными кусками, изделия из рыбной котлетной массы в воде, бульоне; жарить порционные куски рыбу, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре; жарить порционные куски рыбу, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы на решетке гриля и плоской поверхности; фаршировать, тушить, запекать с гарниром и без; варить креветок, раков, гребешков, филе кальмаров, морскую капусту в воде и других жидкостях; бланшировать и отваривать мясо крабов;

		припускать мидий в небольшом количестве жидкости и собственном соку; жарить кальмаров, креветок, мидий на решетке гриля, основным способом, в большом количестве жира;
		определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного водного сырья; доводить до вкуса;
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
		проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос;
		порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
		соблюдать выход при порционировании;
		выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;
		охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
		хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья;
		разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;
		рассчитывать стоимость;
		вести расчет с потребителями при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
		владеть профессиональной терминологией;
		консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья
		Знания:
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;

		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья;
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;
		органолептические способы определения готовности;
		ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами;
		нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей;
		техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи;
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
		правила разогревания, правила охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
		требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;

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

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

		хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;
		разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;
		рассчитывать стоимость;
		вести расчет с потребителем при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;
		владеть профессиональной терминологией;
		консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика
		Знания:
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;
		органолептические способы определения готовности;
		ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней

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

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

		требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
		виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
		последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
		регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
		возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
		требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;
		правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;
		правила утилизации отходов;
		виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;
		виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
		способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
		условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
		ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий и закусок;
		правила оформления заявок на склад
	ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.	**Навыки:**
		приготовления, хранения холодных соусов и заправок, их порционирования на раздаче
		Умения:

		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		организовывать их хранение в процессе приготовления холодных соусов и заправок;
		выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных соусов и заправок в соответствии с рецептурой;
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		использовать региональные продукты для приготовления холодных соусов и заправок;
		выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных соусов и заправок: смешивать сливочное масло с наполнителями для получения масляных смесей; смешивать и настаивать растительные масла с пряностями; тереть хрен на терке и заливать кипятком; растирать горчичный порошок с пряным отваром; взбивать растительное масло с сырыми желтками яиц для соуса майонез; пассеровать овощи, томатные продукты для маринада овощного; доводить до требуемой консистенции холодные соусы и заправки; готовить производные соуса майонез; корректировать цветовые оттенки и вкус холодных соусов;
		выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, безопасно пользоваться им при приготовлении холодных соусов и заправок;
		охлаждать, замораживать, хранить отдельные компоненты соусов;
		рационально использовать продукты, соусные полуфабрикаты;
		изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса;
		определять степень готовности соусов;
		проверять качество готовых холодных соусов и заправок перед отпуском их на раздачу;
		порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
		соблюдать выход соусов при порционировании;
		выдерживать температуру подачи;
		хранить свежеприготовленные соусы с учетом требований к безопасности

		готовой продукции;
		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования;
		творчески оформлять тарелку с холодными блюдами соусами
		Знания:
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных соусов и заправок;
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		ассортимент отдельных компонентов для холодных соусов и заправок;
		методы приготовления отдельных компонентов для холодных соусов и заправок;
		органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов холодных соусов и заправок;
		ассортимент готовых холодных соусов промышленного производства, их назначение и использование;
		классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента, их кулинарное назначение;
		температурный режим и правила приготовления холодных соусов и заправок;
		виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении холодных соусов и заправок, правила их безопасной эксплуатации;
		требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов;
		техника порционирования, варианты подачи соусов;
		методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами;
		температура подачи соусов;
		правила хранения готовых соусов;
		требования к безопасности хранения готовых соусов
	ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к	**Навыки:**
		приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов

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

		хранить салаты с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		рассчитывать стоимость, владеть профессиональной терминологией;
		консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе салатов
		Знания:
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов разнообразного ассортимента;
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		методы приготовления салатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи салатов;
		органолептические способы определения готовности;
		ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении салатных заправок, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в салат;
		нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей;
		техника порционирования, варианты оформления салатов разнообразного ассортимента для подачи;
		виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		методы сервировки и подачи, температура подачи салатов разнообразного ассортимента;
		правила хранения салатов разнообразного ассортимента;
		требования к безопасности хранения салатов разнообразного ассортимента;
		правила и порядок расчета с потребителем при отпуске на вынос;
		правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;
		правила, техника общения с потребителями;
		базовый словарный запас на иностранном языке

	ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.	**Навыки:**
		приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;
		ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		организовывать их хранение в процессе приготовления бутербродов, холодных закусок;
		выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бутербродов, холодных закусок в соответствии с рецептурой;
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		использовать региональные продукты для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления бутербродов, холодных закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов: нарезать свежие и вареные овощи, грибы, свежие фрукты вручную и механическим способом; вымачивать, обрабатывать на филе, нарезать и хранить соленую сельдь; готовить квашеную капусту; мариновать овощи, репчатый лук, грибы; нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты, сыр; охлаждать готовые блюда из различных продуктов; фаршировать куриные и перепелиные яйца; фаршировать шляпки грибов; подготавливать, нарезать пшеничный и ржаной хлеб, обжаривать на масле или без; подготавливать масляные смеси, доводить их до нужной консистенции; вырезать украшения из овощей, грибов; измельчать, смешивать различные ингредиенты для фарширования; доводить до вкуса;
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в

		соответствии со способом приготовления;
		соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении бутербродов, холодных закусок;
		проверять качество готовых бутербродов, холодных закусок перед отпуском, упаковкой на вынос;
		порционировать, сервировать и оформлять бутерброды, холодные закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
		соблюдать выход при порционировании;
		выдерживать температуру подачи бутербродов, холодных закусок;
		хранить бутерброды, холодные закуски;
		с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;
		рассчитывать стоимость;
		владеть профессиональной терминологией;
		консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе бутербродов, холодных закусок
		Знания:
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		методы приготовления бутербродов, холодных закусок, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных закусок;
		органолептические способы определения готовности;
		ассортимент ароматических веществ, используемых при приготовлении масляных смесей, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в

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

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

		консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья
		Знания:
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья;
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;
		органолептические способы определения готовности;
		ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами;
		нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей;
		техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи;
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
		методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;

		методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
		правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;
		требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
		правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос;
		правила, техника общения с потребителями;
		базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.	**Навыки:**
		приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
		ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи и дополнительных ингредиентов к ним;
		организовывать их хранение в процессе приготовления;
		выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;
		использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи;
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: охлаждать, хранить готовые мясные продукты с учетом требований к безопасности;

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

		Знания:
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи;
		органолептические способы определения готовности;
		ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, их сочетаемость с основными продуктами;
		нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей;
		техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента для подачи;
		виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;
		правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;
		требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;

		правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос;
		правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;
		правила, техника общения с потребителями;
		базовый словарный запас на иностранном языке
Приготовление, оформление и подготовка к реализации 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	**Навыки:**
		подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
		подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов
		Умения:
		выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;
		выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;
		владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;
		мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;
		соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;
		соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов;
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
		подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;

		выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;
		оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;
		осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;
		обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		своевременно оформлять заявку на склад
		Знания:
		требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
		виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		организация работ на участках (в зонах) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;
		последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;
		регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;
		возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
		требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;
		правила утилизации отходов;
		виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;
		способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;
		условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;

		ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;
		правила оформления заявок на склад
	ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	**Навыки:**
		приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных сладких блюд, десертов
		ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		организовывать их хранение в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;
		выбирать, подготавливать ароматические вещества;
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой;
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		использовать региональные продукты для приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств;
		готовить сладкие соусы;
		хранить, использовать готовые виды теста;
		нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды;
		варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине;
		запекать фрукты;
		взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки; подготавливать желатин, агар-агар;
		готовить фруктовые, ягодные, молочные желе, муссы, кремы, фруктовые, ягодные самбуки;

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

		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных сладких блюд, десертов;
		органолептические способы определения готовности;
		нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;
		техника порционирования, варианты оформления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи;
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		методы сервировки и подачи, температура подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;
		требования к безопасности хранения готовых холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;
		правила общения с потребителями;
		базовый словарный запас на иностранном языке;
		техника общения, ориентированная на потребителя
	ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	**Навыки:**
		приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих сладких блюд, десертов
		ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		организовывать их хранение в процессе приготовления горячих сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;
		выбирать, подготавливать ароматические вещества;
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой;
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;

		использовать региональные продукты для приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: готовить сладкие соусы; хранить, использовать готовые виды теста; нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды; варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине; запекать фрукты в собственном соку, соусе, сливках; жарить фрукты основным способом и на гриле; проваривать на водяной бане, запекать, варить в формах на пару основы для горячих десертов; взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки; готовить сладкие блинчики, пудинги, оладьи, омлеты, вареники с ягодами, шарлотки; смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства;
		использовать и выпекать различные виды готового теста;
		определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, горячих сладких блюд, десертов;
		доводить до вкуса;
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
		Проверять качество готовых горячих сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос;
		порционировать, сервировать и оформлять горячие сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;
		соблюдать выход при порционировании;
		выдерживать температуру подачи горячих сладких блюд, десертов;
		охлаждать и замораживать полуфабрикаты для горячих сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
		хранить свежеприготовленные горячие сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;
		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;

		рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;
		владеть профессиональной терминологией;
		консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих сладких блюд, десертов
		Знания:
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		методы приготовления горячих сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих сладких блюд, десертов;
		органолептические способы определения готовности;
		нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;
		техника порционирования, варианты оформления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи;
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		методы сервировки и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;
		требования к безопасности хранения готовых горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;
		базовый словарный запас на иностранном языке;
		техника общения, ориентированная на потребителя
	ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков	**Навыки:**
		приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков;

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

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

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

		готовить горячие алкогольные напитки;
		подготавливать пряности для напитков;
		определять степень готовности напитков;
		доводить их до вкуса;
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать;
		соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления;
		проверять качество готовых горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос;
		порционировать, сервировать и горячие напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;
		соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи горячих напитков;
		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;
		рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;
		владеть профессиональной терминологией;
		консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих напитков
		Знания:
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих напитков разнообразного ассортимента;
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		методы приготовления горячих напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих напитков;
		органолептические способы определения готовности;

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

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

		способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
		условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
		ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;
		правила оформления заявок на склад;
		виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов;
	ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	**Навыки:**
		приготовления и подготовки к использованию, хранении отделочных полуфабрикатов
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		организовывать их хранение в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;
		выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок;
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой;
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов;
		хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр.;
		выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов: готовить желе; хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр.;
		нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты,

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

		ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов;
		органолептические способы определения готовности;
		нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;
		условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства;
		требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов;
	ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.	**Навыки:**
		приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;
		ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;
		выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой;
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;
		использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба;
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: подготавливать продукты; замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования; подготавливать начинки, фарши; подготавливать отделочные полуфабрикаты; прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования; проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных

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

		виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;
		требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;
		правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток
		правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос;
		базовый словарный запас на иностранном языке;
		техника общения, ориентированная на потребителя
	ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	**Навыки:**
		приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;
		ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		организовывать их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;
		выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой;
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;
		использовать региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий;
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: подготавливать продукты; готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное

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

		нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;
		техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;
		виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;
		требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;
		правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток;
		базовый словарный запас на иностранном языке;
		техника общения, ориентированная на потребителя
	ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.	**Навыки:**
		подготовки основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		приготовления мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;
		хранения, отпуска, упаковки на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;
		ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;
		взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;
		выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой;
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;
		использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов;
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания:

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

		полуфабрикатов;
		нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;
		техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента;
		виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		методы сервировки и подачи пирожных и тортов разнообразного ассортимента;
		требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента;
		правила маркирования упакованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток
		правила, техника общения с потребителями;
Приготовление и оформление хлеба, хлебобулочных и мучных изделий	ПК 6.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, инвентарь, сырье, исходные материалы к работе	**Навыки:**
		Подготовка, уборка рабочего места
		Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
		Выбор, оценка качества, безопасности сырья, полуфабрикатов
		Умения:
		Рационально организовывать, проводить уборку рабочего места
		Выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы
		Соблюдать правила подготовки основного и дополнительного сырья
		Знания:
		Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены
		Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
		Характеристики сырья, требования к его качеству
		Правила хранения сырья

		Правила подготовки сырья, продуктов
	ПК 6.2 Приготавливать тесто для хлеба, хлебобулочных и мучных изделий, фарши, начинки, отделочные полуфабрикаты различными способами согласно рецептурам	**Навыки**:
		Приготовление теста различными способами, в том числе с использованием оборудования
		Приготовление, хранение фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов
		Умения:
		Пользоваться рецептурами и технологическими инструкциями
		Выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста
		Определять готовность теста в процессе созревания
		Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, применения пряностей и приправ
		Выбирать, применять, комбинировать способы приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов
		Знания:
		Способы активации прессованных и сухих дрожжей, производственный цикл приготовления жидких дрожжей
		Способы приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой
		Способы замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста
		Методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении
		Структуру и физические свойства различных видов теста
		Сущность процессов созревания теста
		Правила работы на оборудовании для приготовления теста
		Правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей
		Способы приготовления теста, фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов
	ПК 6.3 Производить формование тестовых заготовок для хлеба и хлебобулочных изделий вручную	**Навыки**:
		Деления теста вручную
		Формования полуфабрикатов для различных хлебобулочных, мучных изделий
		Умения:
		Делить тесто на куски заданной массы, придавать им определенную форму
		Проводить предварительную (промежуточную) расстойку

		Работать с полуфабрикатами из замороженного теста
		Укладывать сформованные полуфабрикаты на листы, платки, в формы
		Смазывать и отделывать поверхности полуфабрикатов
		Контролировать качество окончательной расстойки и полуфабрикатов
		Устранять дефекты тестовых заготовок различными способами
		Знания:
		Ассортимент хлеба, хлебобулочных, мучных изделий
		Способы разделки различных видов теста
		Порядок укладки полуфабрикатов на листы, платки и в формы
		Приемы отделки поверхности полуфабрикатов
		Режим расстойки полуфабрикатов для различных изделий и способы регулирования режима температуры и влажности
		Причины дефектов полуфабрикатов от неправильной разделки и укладки на листы и способы их исправления
		Устройство и принцип работы оборудования для окончательной расстойки теста
	ПК 6.4 Выпечка и оформление хлеба, хлебобулочных и мучных изделий	**Навыки**:
		Выпекания хлеба, хлебобулочных и мучных изделий
		Наладки и регулирования режима работы печи
		Умения:
		Определять готовность полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечке
		Загружать полуфабрикаты в печь, разгружать печь
		Контролировать паровой и температурный режим пекарной камеры
		Определять готовность изделий при выпечке
		Оценивать качество приготовления и безопасность выпеченных изделий
		Производить отделку поверхности готовых изделий отделочными полуфабрикатами
		Знания:
		Методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке
		Режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных и мучных изделий
		Ассортимент и особенности выпечки изделий из замороженного теста

		Методы определения готовности изделий при выпечке
		Правила техники безопасности при выборке готовой продукции
	ПК 6.5 Составлять рецептуры хлеба, хлебобулочных и мучных изделий с использованием специализированного программного обеспечения	**Навыки**:
		Разработка ассортимента, рецептур хлеба, хлебобулочных и мучных изделий с использованием специализированного программного обеспечения
		Составление заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в производстве хлебобулочной продукции с использованием специализированного программного обеспечения
		Контроль наличия запасов, хранения и расхода продуктов на производстве
		Умения:
		Использовать специализированное программное обеспечение
		Оценивать наличие сырья и материалов и прогнозировать потребность в сырье и материалах для хлебобулочного производства в соответствии с имеющимися условиями хранения
		Определять выход готовой продукции, рассчитывать упек и усушку
		Знания:
		Состав, функции и возможности использования специализированного программного обеспечения в профессиональной деятельности
		Правила составления рецептур, меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве хлебобулочной продукции с использованием специализированного программного обеспечения
		Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлеба, хлебобулочных и мучных изделий при их тепловой обработке
		Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств продукции хлебобулочного производства
		Требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления хлеба, хлебобулочных и мучных изделий разнообразного ассортимента
		Методы расчета упека, усушки хлебобулочных изделий
		Методы расчета выхода готовой продукции
		Нормы расхода отделочных полуфабрикатов на отделку поверхности 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

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

				ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	33.011	ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
				ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд,	33.011	ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и

		кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика			кулинарных изделий
				ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
	ВД 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	33.011	ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара
				ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе
		ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	33.011	ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий

				ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	33.011	ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
				ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	33.011	ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и

					кулинарных изделий
				ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.	33.011	ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
				ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.	33.011	ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
				ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и

					кулинарных изделий
		ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	33.011	ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
				ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.	33.011	ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
				ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
	ВД 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления	33.011	ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под	ТФ А/01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места

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

				изделий	напитков и кулинарных изделий
		ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.	33.011	ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
				ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	33.011	ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
				ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к	33.011	ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных	ТФ А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению,

		реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.		изделий под руководством повара	презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
				ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
	ВД 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	33.011	ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара
				ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе
			33.010	ОТФ А Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	ТФ А/01.3 Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места
				ОТФ В Изготовление	ТФ В/01.4 Подготовка

				теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе
		ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	33.011	ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
				ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
			33.010	ОТФ А Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	ТФ А/02.3 Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции

				ОТФ В Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	ТФ В/02.4 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции
		ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	33.011	ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
				ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
			33.010	ОТФ А Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством	ТФ А/02.3 Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и

				кондитера	шоколадной продукции
				ОТФ В Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	ТФ В/02.4 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции
		ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.	33.011	ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
				ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков	33.011	ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством	ТФ А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд,

		разнообразного ассортимента.		повара	напитков и кулинарных изделий
				ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
	ВД 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.	33.010	ОТФ А Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	ТФ А/01.3 Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места
				ОТФ В Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	ТФ В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе
		ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных	33.010	ОТФ А Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и	ТФ А/02.3 Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и

		полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		шоколадной продукции под руководством кондитера	продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции
				ОТФ В Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	В/02.4 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции
		ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.	33.014	ОТФ А Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря	ТФ А/02.3 Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий
				ОТФ В Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	В/03.4 Формовка хлебобулочных изделий В/04.4 Выпечка хлебобулочных изделий
		ПК 5.4. Осуществлять изготовление,	33.010	ОТФ А Изготовление	ТФ А/02.3 Выполнение заданий

		творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.		теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции
				ОТФ В Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	В/02.4 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции
		ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.	33.010	ОТФ А Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	ТФ А/02.3 Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции
				ОТФ В Изготовление теста, отделочных	В/02.4 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и

				полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	шоколадной продукции
ВД по запросу работодателя	ВД 06 Приготовление и оформление хлеба, хлебобулочных и мучных изделий	ПК 6.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, инвентарь, сырье, исходные материалы к работе	33.014	ОТФ А Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря	А/01.3 Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места
				ОТФ В Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	В/02.4 Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий
		ПК 6.2. Приготавливать тесто для хлеба, хлебобулочных и мучных изделий, фарши, начинки, отделочные полуфабрикаты различными способами согласно рецептурам	33.014	ОТФ А Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря	А/02.3 Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий
				ОТФ В Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	В/02.4 Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий
		ПК 6.3. Производить	33.014	ОТФ А	А/02.3 Выполнение

		формование тестовых заготовок для хлеба и хлебобулочных изделий вручную		Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря	заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий
				ОТФ В Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	В/03.4 Формовка хлебобулочных изделий
		ПК 6.4. Выпечка и оформление хлеба, хлебобулочных и мучных изделий	33.014	ОТФ А Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря	А/02.3 Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий
				ОТФ В Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	В/04.4 Выпечка хлебобулочных изделий
		ПК 6.5. Составлять рецептуры хлеба, хлебобулочных и мучных изделий с использованием специализированного программного обеспечения	33.014	ОТФ В Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	В/01.4Составление рецептуры хлебобулочных изделий

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	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	6.2	6.3	6.4	6.5
Обязательная часть образовательной программы																																												
ООД.00	**Общеобразовательные дисциплины**																																											
ООД.01	Русский язык				О	О					О				О								О						О					О									
ООД.02	Литература		О	О	О	О	О								О								О						О														
ООД.03	История	О	О		О	О	О				О				О								О						О					О				О					
ООД.04	Обществознание	О	О	О	О	О	О			О	О																									О								
ООД.05	География	О	О	О	О	О	О	О		О				О					О									О									О							
ООД.06	Иностранный язык	О	О		О					О	О			О																														
ООД.07	Математика	О	О	О	О	О	О	О			О				О								О						О					О									
ООД.08	Информатика	О								О																								О									
ООД.09	Физическая культура	О			О				О		О																																
ООД.10	Основы безопасности и защиты Родины	О		О	О		О	О	О																																		
ООД.11	Физика	О	О	О	О	О	О	О			О																																
ООД.12	Химия	О	О		О			О														О						О														
ООД.13	Биология	О	О		О			О			О								О																								
ООД.14	Ведение в отрасль	О	О	О		О				О	О																																
ООД.15	Индивидуальный проект	О	О	О		О				О	О																																
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**																																											
ОП.01	Основы микробиологии,физиологии питания, санитарии и гигиены	О	О	О	О	О	О	О		О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	О	О	О	О	О	О	О		О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О					
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	О	О	О	О	О		О		О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О					
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	О	О	О	О	О	О	О		О																																
ОП.05	Основы калькуляции и учета	О	О	О	О	О				О		О	О	О		О	О	О	О	О	О	О		О	О	О	О	О		О	О	О	О		О	О	О	О					
ОП.06	Охрана труда	О	О	О	О	О	О	О		О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О					
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	О	О	О	О	О				О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О					
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О				О								О						О					О								
ОП.09	Физическая культура	О	О	О	О	О	О		О	О																																
ОП.10	Психология и этика профессиональной деятельности/ Адаптационная дисциплина	О	О	О	О	О	О	О		О																																

	Психология личности и профессиональное самоопределение																																										
ОП.11	Предпринимательская деятельность	О	О	О	О	О				О																																	
ОП.12	Социальное питание	О	О	О	О	О	О	О		О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О					
ОП.13	Технология трудоустройства / Адаптационная дисциплина Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	О	О	О	О																																					
ОП.14	Технология блюд национальной кухни	О	О	О	О	О		О		О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О				
П.00	**Профессиональный цикл**																																									
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	О	О	О	О	О	О	О		О	О	О	О	О																												
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	О	О	О	О	О	О	О		О	О	О	О	О																												
УП.01	Учебная практика	О	О	О	О	О	О	О		О	О	О	О	О																												
ПП.01	Производственная практика	О	О	О	О	О	О	О		О	О	О	О	О																												
ПМ.02	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**																																									
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	О	О	О	О	О	О	О		О					О	О	О	О	О	О	О	О																				
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	О	О	О	О	О	О	О		О					О	О	О	О	О	О	О	О																				
ПП.02	Производственная практика	О	О	О	О	О	О	О		О					О	О	О	О	О	О	О	О																				
ПМ.03	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**																																									
МДК.03.01	Организация	О	О	О	О	О	О	О		О													О	О	О	О	О	О														

	приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок																																										
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	O	O	O	O	O	O	O		O													O	O	O	O	O	O															
ПП.03	Производственная практика	O	O	O	O	O	O	O		O													O	O	O	O	O	O															
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 горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	O	O	O	O	O	O	O		O																			O	O	O	O	O										
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	O	O	O	O	O	O	O		O																			O	O	O	O	O										
ПП.04	Производственная практика	O	O	O	O	O	O	O		O																			O	O	O	O	O										
ПМ.05	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**																																										
МДК.05.01	Организация приготовления к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	O	O	O	O	O	O	O		O																								O	O	O	O	O					
МДК.05.02	Процессы приготовления,подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	O	O	O	O	O	O	O		O																								O	O	O	O	O					
ПП.05	Производственная практика	O	O	O	O	O	O	O		O																								O	O	O	O	O					
ПМ.06	**Приготовление и оформление хлеба, хлебобулочных и мучных изделий**																																										
МДК.06.01	Организация процесса приготовления, приготовление и	O	O	O	O	O	O	O		O																													O	O	O	O	O

	оформление хлеба, хлебобулочных и мучных изделий																																										
МДК.06.02	Моделирование рецептур хлеба, хлебобулочных и мучных изделий с использованием специализированного программного обеспечения	О	О	О	О	О	О	О		О																													О	О	О	О	О
ПП.06	Производственная практика	О	О	О	О	О	О	О		О																													О	О	О	О	О

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 ак.ч.	Объем образовательной программы, распределённой по курсам и семестрам					
					Учебные занятия	Практики	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	Консультации			1 курс		2 курс		3 курс	
												1 семестр	2семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр
1	2	3	4	5	6	7	9	11		12	13	14	15	16	17	18	19
ООД.00	**Общеобразовательные дисциплины**		**1476**	**698**	**1404**			**30**	**42**			612	806	58			
ООД.01	Русский язык	экзамен	90	18	78			6	6	90		34	56				
ООД.02	Литература	дифф.зачет	162	58	162					162		56	48	58			
ООД.03	История	дифф.зачет	120	26	116				4	120		50	70				
ООД.04	Обществознание	дифф.зачет	84	44	80				4	84		36	48				
ООД.05	География	дифф.зачет	78	26	78					78		34	44				
ООД.06	Иностранный язык	экзамен	168	156	156			6	6	168		68	100				
ООД.07	Математика	дифф.зачет	162	60	156				6	162		68	94				
ООД.08	Информатика	дифф.зачет	116	68	116					116		50	66				
ООД.09	Физическая культура	дифф.зачет	82	78	78				4	82		34	48				
ООД.10	Основы безопасности и защиты Родины	дифф.зачет	78	12	78					78		34	44				
ООД.11	Физика	дифф.зачет	78	32	78					78		34	44				
ООД.12	Химия	экзамен	110	56	100			6	4	110		50	60				
ООД.13	Биология	экзамен	58	18	50			6	2	58		18	40				
ООД.14	Введение в отрасль	дифф.зачет	46	24	46				6	46		46					
ООД.15	Индивидуальный проект	экзамен	44	22	32			6	6	44			44				
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**		**496**	**266**	**460**		**18**	**6**	**12**				12	134	178	76	96
ОП.01	Основы микробиологии,физиологии питания, санитарии и гигиены	дифф.зачет	64	26	56		2		6	36	28		6	58			

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 ак.ч.	Объем образовательной программы, распределённой по курсам и семестрам					
					Учебные занятия	Практики	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	Консультации			1 курс		2 курс		3 курс	
												1 семестр	2семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр
1	2	3	4	5	6	7	9	11		12	13	14	15	16	17	18	19
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	дифф.зачет	32	18	30		2			32				32			
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	дифф.зачет	32	12	30		2			32				14	18		
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	дифф.зачет	32	8	30		2			32							32
ОП.05	Основы калькуляции и учета	дифф.зачет	32	20	30		2			32						32	
ОП.06	Охрана труда	экзамен	36	10	24			6	6	36			6	30			
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	дифф.зачет	32	32	32					32					20	12	
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	дифф.зачет	36	18	36					36					36		
ОП.09	Физическая культура	дифф.зачет	40	40	40					40					40		
ОП.10*	Психология и этика профессиональной деятельности/ Адаптационная дисциплина Психология личности и профессиональное самоопределение	дифф.зачет	32	16	30		2				32				32		
ОП.11*	Предпринимательская деятельность	дифф.зачет	32	16	30		2				32						32
ОП.12*	Социальное питание	дифф.зачет	32	16	32						32				32		
ОП.13*	Технология	дифф.зачет	32	14	28		4				32						32

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 ак.ч.	Объем образовательной программы, распределённой по курсам и семестрам					
					Учебные занятия	Практики	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	Консультации			1 курс		2 курс		3 курс	
												1 семестр	2семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр
1	2	3	4	5	6	7	9	11		12	13	14	15	16	17	18	19
	трудоустройства / Адаптационная дисциплина Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний																
ОП.14*	Технология блюд национальной кухни	дифф.зачет	32	20	32						32					32	
П.00	**Профессиональный цикл**		**2096**	**384**	**690**	**1296**							**46**	**420**	**686**	**536**	**408**
ПМ.01	**Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**	экзамен	236	46	74	144		6	12	236			46	190			
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов	дифф.зачет	26	16	24				2	26			10	16			
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	дифф.зачет	54	30	50				4	54				54			
УП.01	Учебная практика			36		36				36			36				
ПП.01	Производственная практика	дифф.зачет		108		108				108				108			
ПМ.02	**Приготовление,**	экзамен	632	114	206	396	12	6	12	512	120			230	402		

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 ак.ч.	Объем образовательной программы, распределённой по курсам и семестрам					
					Учебные занятия	Практики	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	Консультации			1 курс		2 курс		3 курс	
												1 семестр	2семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр
1	2	3	4	5	6	7	9	11		12	13	14	15	16	17	18	19
	оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента																
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	дифф.зачет	20	10	18		2			16	4			20			
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	дифф.зачет	204	104	188		10		6	88	116			66	138		
УП.02	Учебная практика			0		0											
ПП.02	Производственная практика	дифф.зачет		396		396				396				144	252		
ПМ.03	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**	экзамен	284	48	86	180		6	**12**	**284**					284		
МДК.03.01	Организация	дифф.зачет	20	10	20					20					20		

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 ак.ч.	Объем образовательной программы, распределённой по курсам и семестрам					
					Учебные занятия	Практики	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	Консультации			1 курс		2 курс		3 курс	
												1 семестр	2семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр
1	2	3	4	5	6	7	9	11		12	13	14	15	16	17	18	19
	приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок																
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	дифф.зачет	72	38	66				6	72					72		
УП.03	Учебная практика			0		0											
ПП.03	Производственная практика	дифф.зачет		180		180				180					180		
ПМ.04	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**	экзамен	234	36	74		4	6	**6**	**202**	**32**					234	
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	дифф.зачет	20	8	20					20						20	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных	дифф.зачет	58	28	54		4			26	32					58	

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 ак.ч.	Объем образовательной программы, распределённой по курсам и семестрам					
					Учебные занятия	Практики	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	Консультации			1 курс		2 курс		3 курс	
												1 семестр	2семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр
1	2	3	4	5	6	7	9	11		12	13	14	15	16	17	18	19
	сладких блюд, десертов, напитков																
УП.04	Учебная практика			0		0											
ПП.04	Производственная практика	дифф.зачет		144		144				144						144	
ПМ.05	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**	экзамен	516	70	134		4	6	12	470	46					244	272
МДК.05.01	Организация приготовления к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	дифф.зачет	20	10	20					20						20	
МДК.05.02	Процессы приготовления,подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	дифф.зачет	124	60	114		4		6	78	46					44	80
УП.05	Учебная практика			0		0											
ПП.05	Производственная практика	дифф.зачет		360		360				360						180	180
ПМ.06$_{п}$*	**Приготовление и**	квалиф.	194	70	116	72		6			194					58	136

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 ак.ч.	Объем образовательной программы, распределённой по курсам и семестрам					
					Учебные занятия	Практики	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	Консультации			1 курс		2 курс		3 курс	
												1 семестр	2семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр
1	2	3	4	5	6	7	9	11		12	13	14	15	16	17	18	19
	оформление хлеба, хлебобулочных и мучных изделий	экзамен															
МДК.06.01	Организация процесса приготовления, приготовление и оформление хлеба, хлебобулочных и мучных изделий	дифф.зачет	80	46	80						80					40	40
МДК.06.02	Моделирование рецептур хлеба, хлебобулочных и мучных изделий с использованием специализированного программного обеспечения	дифф.зачет	36	24	36						36					18	18
УП.06	Учебная практика			0		0											
ПП.06	Производственная практика	дифф.зачет		72		72					72						72
ГИА.00	**Государственная итоговая аттестация**		36														
Итого:			4104	2786						3488	580						

5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы

№ п/п	Код и наименование учебной дисциплины/профессионального модуля	Количество часов	Категория 1. ПОП-П/работодатель 2. ЦОМ/проект	Обоснование
1	ОП.01 Основы микробиологии,физиологии	28	1.ПОП-	По запросу работодателя ООО «УК «Отели

	питания, санитарии и гигиены		П/работодатель	Юста», в связи с ужесточением требований санитарно-эпидемиологического контроля на предприятиях питания
2	ОП.10 Психология и этика профессиональной деятельности	32	1.ПОП-П/работодатель	По запросу работодателя ООО «УК «Отели Юста» для формирования личности профессионала, индивидуальной стратегии развития
3	ОП.11 Предпринимательская деятельность	32	1.ПОП-П/работодатель	Для формирования ОК.11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере
4	ОП.12 Социальное питание	32	1.ПОП-П/работодатель	По запросу работодателя ООО «УК «Отели Юста» и в соответствии с Стратегией повышения качества пищевой продукции в Российской Федерации до 2030 года
5	ОП.13 Технология трудоустройства	32	1.ПОП-П/работодатель	По запросу работодателя ООО «УК «Отели Юста» для формирования способности оперативное решать социально-профессиональные задачи
6	ОП.14 Технология блюд национальной кухни	32	1.ПОП-П/работодатель	По запросу работодателя ООО «УК «Отели Юста» для расширения знаний об особенностях национальных кухонь, формирования навыков приготовления блюд национальных кухонь
7	ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	120	1.ПОП-П/работодатель	По запросу работодателя ООО «УК «Отели Юста» добавлены темы по применению инновационного оборудования в процессе приготовления сложной горячей кулинарной продукции. Современные тенденции в приготовлении в приготовлении сложной горячей кулинарной продукции.

8	ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	32	1.ПОП-П/работодатель	По запросу работодателя ООО «УК «Отели Юста» добавлены темы на освоение современных тенденций и направлений в индустрии питания; освоение современных технологий и оборудования
9	ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	46	1.ПОП-П/работодатель	Запрос работодателя ООО «УК «Отели Юста» на освоение дополнительных знаний и умений по приготовлению, оформлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
10	ПМ.06 Приготовление и оформление хлеба, хлебобулочных и мучных изделий	194	1.ПОП-П/работодатель 2.ЦОМ/проект	Профессиональный модуль разработан по запросу работодателя ООО «УК Отели Юста», включающий производственную практику 72 часа.
Итого		612		-

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	Ответственный от предприятия
1.	Инструктаж по охране труда. Ознакомление с действующими на предприятии инструкциями, режимом и правилами эксплуатации технологического оборудования Обработка, подготовка овощей и грибов для приготовления разнообразных блюд. Приготовления полуфабрикатов из овощей грибов Обработка, подготовка рыбы для приготовления	Учебная практика ПМ.01 Производственная практика ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	36 108	2,3	Овощной цех Мясо-рыбный цех Заготовочный цех	Ответственный соответственно участку выполняемой работы

	разнообразных блюд Приготовления полуфабрикатов из рыбы Обработка, подготовка нерыбных продуктов моря для приготовления разнообразных блюд Приготовления полуфабрикатов из нерыбных продуктов моря Обработка, подготовка мяса для приготовления разнообразных блюд Приготовления полуфабрикатов из мяса Обработка, подготовка домашней птицы, дичи, кролика для приготовления разнообразных блюд Приготовления полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика Обработка, подготовка субпродуктов для приготовления разнообразных блюд Приготовление полуфабрикатов из субпродуктов Оценка качества полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента перед упаковкой Хранение полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента с учетом условий и сроков. Порционирование (комплектование) полуфабрикатов для блюд,					

	кулинарных изделий разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода полуфабрикатов, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Охлаждение и замораживание полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.					
2.	Инструктаж по охране труда. Ознакомление с действующими на предприятии инструкциями, режимом и правилами эксплуатации технологического оборудования Подготовить рабочее места для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Подбирать необходимый инвентарь и оборудование для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок Приготовление,	Производственная практика ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	396	3,4	Горячий цех Доготовочный цех Кулинарный цех	Ответственный соответственно участку выполняемой работы

	непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента. Пассеровать овощи, томатные продукты и муку, припускать соленые огурцы, тушить (пассеровать) свеклу, квашеную капусту, подготавливать бобовые для супов. Заправлять супы мукой, крахмалом, льезоном Порционировать и оформлять супы для подачи и выдерживать температуру подачи супов Приготовление заправочных супов в соответствии с методами приготовления и типом основных продуктов. Определять органолептическим способом правильность приготовления основных супов и их готовность для подачи Приготовление молочных супов в соответствии с методами приготовления и типом основных продуктов. Определять органолептическим способом правильность приготовления основных супов и их готовность для подачи Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов: бульонов, пассерование муки с жиром и без жира, протирание, процеживание,					

	прогревание. Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов: пассерование томатного пюре, подготовка дополнительных ингредиентов для производных соусов Соединять жидкую основу с мучной пассеровкой (жировой, сухой) для получения соусов различной густоты Приготовление основных блюд из овощей, грибов в соответствии с методами приготовления, типом овощей и питания. Порционировать и оформлять основные блюда из овощей, грибов для подачи в виде блюда, гарнира и закуски. Определять органолептическим способом правильность приготовления и готовность к подаче. Замачивать и варить бобовые; варить крупы и макаронные изделия. Формовать густые каши в виде изделий (котлет, биточков). Приготовление основных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий в соответствии с методами приготовления. Порционировать и оформлять основные блюда из круп, бобовых и макаронных изделий для подачи в виде					

	блюда, гарнира и закуски. Определять органолептическим способом правильность приготовления и готовность к подаче Предварительно обрабатывать яйца. Варить яйца в скорлупе до различной степени готовности (всмятку, «в мешочек» и вкрутую. Приготовление жареных и запечённых блюд из яиц. Определять органолептическим способом правильность приготовления и готовность к подаче Приготовление холодных, отварных, жареных и запеченных блюд из творога. Определять органолептическим способом правильность приготовления и готовность к подаче Приготовление мучных блюд, мучных кулинарных изделий. Определять органолептическим способом правильность приготовления и готовность к подаче Варить и припускать рыбу порционными кусками и изделия из рыбной котлетной массы на пару и «овощной подушке». Жарить основным способом рыбу целиком (мелкую рыбу), порционными кусками и изделия из рыбной котлетной массы; в кляре во фритюре. Приготовление основных					

	блюд из рыбы отварной, припущенной в воде/бульоне с огуречным рассолом, жаренной основным способом. Определять органолептическим способом правильность приготовления и готовность к подаче Оценивает качество полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента перед упаковкой. Приготовление основных блюд из рыбы жареной во фритюре, в тесте, запеченной, из рыбной котлетной массы. Определять органолептическим способом правильность приготовления и готовность к подаче Варить и припускать мясо крупным куском. Варить мясо и изделия из котлетной массы на пару. Жарить мясо мелкими кусками, натуральными и в панировке порционными кусками, и изделия из рубленных масс. Доводить до готовности изделия из мясных рубленых масс в жарочном шкафу. Запекать мясо с предварительным тушением, варкой, припусканием и жаркой. Бланшировать, жарить, отваривать в большом количестве воды и на пару мясные субпродукты.					

	Приготовление основных блюд из отварных и жареных мясопродуктов, блюд из мяса, жареного натуральными порционными кусками, порционными панированными, мелкими кусками. Определять органолептическим способом правильность приготовления и готовность к подаче Приготовление блюд из тушеного мяса. Определять органолептическим способом правильность приготовления и готовность к подаче Приготовление блюд из запеченного мяса. Определять органолептическим способом правильность приготовления и готовность к подаче Приготовление блюд из домашней птицы и дичи. Определять органолептическим способом правильность приготовления и готовность к подаче Жарить сельскохозяйственную домашнюю птицу и дичь порционными и мелкими кусками, филе птицы в фаршированном и не фаршированном виде в панировке во фритюре Тушить домашнюю птицу и дичь порционными кусками и мелкими кусочками в жидкости и соусе с гарниром и без.					

	Запекать предварительно отваренную и жареную домашнюю птицу и дичь. Приготовление блюд из домашней птицы и дичи отварной целиком, припущенной порционными и мелкими кусками. Определять органолептическим способом правильность приготовления и готовность к подаче Приготовление жареных блюд из домашней птицы и дичи порционными и мелкими кусками, из филе птицы в фаршированном и нефаршированном виде, тушеной порционными, мелкими кусками. Определять органолептическим способом правильность приготовления и готовность к подаче Приготовление блюд из домашней птицы и дичи. Определять органолептическим способом правильность приготовления и готовность к подаче Жарить сельскохозяйственную домашнюю птицу и дичь порционными и мелкими кусками, филе птицы в фаршированном и не фаршированном виде в панировке во фритюре Тушить домашнюю птицу и дичь порционными кусками и мелкими кусочками в					

	жидкости и соусе с гарниром и без. Запекать предварительно отваренную и жареную домашнюю птицу и дичь. Приготовление блюд из домашней птицы и дичи отварной целиком, припущенной порционными и мелкими кусками. Определять органолептическим способом правильность приготовления и готовность к подаче Приготовление жареных блюд из домашней птицы и дичи порционными и мелкими кусками, из филе птицы в фаршированном и нефаршированном виде, тушеной порционными, мелкими кусками. Определять органолептическим способом правильность приготовления и готовность к подаче Консультирует потребителей, оказывает им помощь в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективно использует профессиональную терминологию. Поддерживает визуальный контакт с потребителем при отпуске на вынос					
3.	Прохождение инструктажа по охране труда, пожарной безопасности, инструктажа на	Производственная практика ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных	180	4	Холодный цех Доготовочный цех	Ответственный соответственно участку

	рабочем месте. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простых холодных блюд и закусок при приемке продуктов со склада. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варке, охлаждение, заливание желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями Использование различных технологий приготовления бутербродов, гастрономических продуктов	изделий, закусок разнообразного ассортимента				выполняемой работы

	порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов. Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса. Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче. Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания					
4.	Инструктаж по охране труда. Ознакомление с действующими на предприятии инструкциями, режимом и правилами эксплуатации технологического оборудования Подготовить рабочее места	Производственная практика ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	144	5	Холодный цех Горячий цех Кондитерский цех	Ответственный соответственно участку выполняемой работы

	для приготовления оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента Подбирать необходимый инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента Подготовка основных продуктов, дополнительных ингредиентов и исходных материалов к использованию Приготовление используя разные технологии приготовление простых и основных холодных сладких блюд, десертов Приготовление используя разные технологии приготовление сложных холодных сладких блюд, десертов Приготовление используя разные технологии приготовление простых и основных горячих сладких блюд, десертов Приготовление используя разные технологии приготовление сложных горячих сладких блюд, десертов Приготовление соусов для горячих сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов					

	Порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных сладких блюд, десертов с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления горячих сладких блюд, десертов с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных, горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента на вынос и для транспортирования. Организация хранения готовых холодных, горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной					

	консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных, сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных, сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание 6визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос. Творческое оформление соусом холодных блюд, десертов, и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой					

	продукции. Творческое оформление соусом горячих блюд, десертов, и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации холодных сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания Обеспечение условий, температурного и временного режима хранения и реализации горячих сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных, горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. Эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с					

	раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.					
5.	Инструктаж по охране труда. Ознакомление с действующими на предприятии инструкциями, режимом и правилами эксплуатации технологического оборудования Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры,	Производственная практика ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	360	5,6	Мучной цех Кондитерский цех	Ответственный соответственно участку выполняемой работы

	последовательности приготовления, особенностей заказа. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по					

	безопасности готовой продукции. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями					

	и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами					

	организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности					

	продукции. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с					

	раздачи, на вынос					
6.	Приготовление теста для хлеба из пшеничной муки безопарным способом. Приготовление теста для хлеба из ржаной муки. Приготовление теста для изделий булочных. Приготовление слоеного теста. Выработка изделий из дрожжевого и бездрож-жевого слоеного теста. Деление теста. Округление тестовых заготовок. Формование тестовых заготовок. Предварительная расстойка тестовых заготовок. Разделка полуфабрикатов из замороженного теста. Укладка полуфабрикатов на листы, формы. Выпечка и контроль качества хлебобулочных и мучных изделий из дрожжевого теста. Выпечка и контроль качества изделий из слоеного теста. Выпечка и контроль качества сдобных булочных изделий. Расчет рецептур в программе «iiko» Складской учет в программе «iiko»	Производственная практика ПМ.06 Приготовление и оформление хлеба, хлебобулочных и мучных изделий	72	6	Мучной цех Кондитерский цех	Ответственный соответственно участку выполняемой работы

5.4. Календарный учебный график

Курс	Сентябрь				Ш	Октябрь			Ш	Ноябрь				Декабрь				Ш	Январь			Ш	Февраль			Ш	Март				Ш	Апрель			Ш	Май				Июнь				Ш	Июль				Август				Всего, ак.ч.
	Порядковые номера недель учебного года																																																				
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	
1	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	к	к	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	П	ПА	ПА	к	к	к	к	к	к	к	к	к	1476
2	36	36	36	36	П	П	П	36	36	36	П	П	П	П	36	36	ПА	к	к	П	П	П	П	П	П	П	36	36	36	36	36	36	36	36	36	П	П	П	П	П	36	36	ПА	к	к	к	к	к	к	к	к	к	1476
3	П	П	П	П	36	36	36	36	36	36	36	П	П	П	П	П	ПА	к	к	36	36	П	П	П	П	П	П	П	36	36	36	36	ПА	Г																			1152

Сводные данные по бюджету времени, недель

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
1	2	3	4	6	7	8	9
I курс	38	1	0	2	0	11	52
II курс	20	0	19	2	0	11	52
III курс	14	0	16	1	1	2	34
Всего	72	1	35	5	1	24	138

Сводные данные по бюджету времени, часов

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
1	2	3	4	6	7	8	9
I курс	1368	36	0	72	0	396	1476
II курс	720	0	684	72	0	396	1476
III курс	504	0	576	36	36	72	1152
Всего	2592	36	1260	180	36	864	4104

Обозначения и сокращения:

36 к – обучение ак.ч. в Г по модулям неделю); ПА и дисциплинам; – промежуточная аттестация (ПА) П (36 ак.ч. в неделю); – практики (36 – 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) должна обеспечивать формирование у выпускника всех компетенций, установленных ФГОС СПО.

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

5.6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы

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

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

5.7. Практическая подготовка

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

Образовательная деятельность в форме практической подготовки:

− реализуется, в том числе на рабочих местах ООО «УК «Отели Юста», при проведении практических и лабораторных занятий, выполнении курсового проектирования, всех видов практики;

− включает в себя занятия 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 2-4 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 «УК «Отели Юста» на основании договора о практической подготовке обучающихся.

5.8. Государственная итоговая аттестация

Государственная итоговая аттестация осуществляется в соответствии с Порядком проведения ГИА.

Государственная итоговая аттестация обучающихся проводится в следующей форме:

демонстрационный экзамен.

Программа ГИА включает общие сведения; 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:

Русского языка, литературы

Истории, обществознания

Географии, страноведения

Иностранного языка

Математики

Информатики

Основ безопасности и защиты Родины, безопасности жизнедеятельности, охраны труда

Физики

Химии

Биологии, экологических основ природопользования

Социально-гуманитарных дисциплин

Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

Товароведения, организации хранения и контроля запасов и сырья

Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства

Правового обеспечения профессиональной деятельности

Технологии кулинарного и кондитерского производства

Иностранного языка в профессиональной деятельности

Общепрофессиональных дисциплин и МДК

Организации коммерческой деятельности, предпринимательской деятельности

Менеджмента, управления персоналом, технологии трудоустройства

Лаборатория «Учебная кухня ресторана»

Лаборатория «Учебный кондитерский цех»

Мастерская «Кондитерского дела»

Спортивный зал

Учебный тир

Залы:

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

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

6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий

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

При реализации образовательной программы применяются дистанционные образовательные технологии (ООД.01 Русский язык, ООД.02 Литература, ООД.03 История, ООД.04 Обществознание, ООД.05 География, ООД.06 Иностранный язык, ООД.07 Математика, ООД.08 Информатика, ООД.09 Физическая культура, ООД.10 Основы безопасности жизнедеятельности, ООД.11 Физика, ООД.12 Химия, ООД.13 Биология, ООД.14 Ведение в отрасль, ООД.15 Индивидуальный проект, ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены, ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров, ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места, ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности, ОП.05 Основы калькуляции и учета, ОП.06 Охрана труда, ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности, ОП.08 Безопасность жизнедеятельности, ОП.09 Физическая культура, ОП.10 Психология и этика профессиональной деятельности, ОП.11 Предпринимательская деятельность, ОП.12 Социальное питание, ОП.13 Технология трудоустройства, ОП.14 Технология блюд национальной кухни, ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, ПМ.06 Приготовление и оформление хлеба, хлебобулочных и мучных изделий.

6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы

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

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на иных условиях, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), 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 в ООО «УК «Отели Юста», 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-	Наименование организации, осуществляющей деятельность в профессиональной сфере, в которой	Занимаемая специалистом-практиком	Общий трудовой стаж работы специалиста-практика в организациях, осуществляющих деятельность в

	практика	работает специалист-практик по основному месту работы или на условиях внешнего совместительства	должность	профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовятся обучающиеся
1	Лик Андрей Владимирович	ООО «Вкусное место»	Шеф-кондитер	8 лет
2	Корнильцева Анна Александровна	ИП Бурков А.В.	Технолог-менеджер	6 лет

6.4. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы

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

№ п/п	Составляющие базовых нормативов затрат	Сумма с учетом территориальных коэффициентов, тыс. рублей
1	Затраты на оплату труда и начисления на выплаты по оплате труда педагогических и других работников образовательной организации, непосредственно связанных с оказанием государственной услуги, включая страховые взносы по единому страховому тарифу, страховые взносы на обязательное социальное страхование от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваний в соответствии с трудовым законодательством и иными нормативными правовыми актами, содержащими нормы трудового права	41,99
2	Затраты на приобретение материальных запасов и на приобретение движимого имущества (основных средств и нематериальных активов), не отнесенного к особо ценному движимому имуществу и используемого в процессе оказания государственной услуги, с учетом срока его полезного использования, а также затраты на аренду указанного имущества	3,54
3	Затраты на приобретение материальных запасов для проведения практических занятий и приобретения сырья для проведения занятий	4,67

4	Затраты на приобретение учебной литературы, периодических изданий, издательских и полиграфических услуг, электронных изданий, непосредственно связанных с оказанием соответствующей государственной услуги	0,24
5	Затраты на организацию учебной и производственной практики, в том числе затраты на проживание и оплату суточных для обучающихся, проходящих практику, и сопровождающих их работников образовательной организации, за исключением затрат на приобретение транспортных услуг	30,51
6	Затраты на. повышение квалификации педагогических работников, в том числе связанные с наймом жилого помещения и дополнительные расходы, связанные с проживанием вне места постоянного жительства (суточные) педагогических работников на время повышения квалификации, за исключением затрат на приобретение транспортных услуг	0,16
7	Затраты на проведение периодических медицинских осмотров	0,2
8	Затраты на коммунальные услуги, в том числе затраты на холодное и горячее водоснабжение и водоотведение, теплоснабжение, электроснабжение, газоснабжение и котельно-печное топливо	4,87
9	Затраты на содержание объектов недвижимого имущества (в том числе затраты на арендные платежи), на содержание объектов особо ценного движимого имущества	1,81
10	Затраты на приобретение услуг связи, в том числе затраты на местную, междугороднюю и международную телефонную связь, интернет	0,21
11	Затраты на приобретение транспортных услуг, в том числе на проезд педагогических работников до места прохождения повышения квалификации и обратно, на проезд до места прохождения практики и обратно для обучающихся, проходящих практику, и сопровождающих их работников образовательной организации	0,01
12	Затраты на оплату труда и начисления на выплаты по оплате труда работников образовательной организации, которые не принимают непосредственного участия в оказании государственной услуги (административно-хозяйственного, учебно-вспомогательного персонала и иных работников, осуществляющих вспомогательные функции), включая страховые взносы по единому страховому тарифу, страховые взносы на обязательное социальное страхование от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваний в соответствии с трудовым законодательством и иными нормативными правовыми актами, содержащими нормы трудового права	18,12
13	Затраты на организацию культурно-массовой, физкультурной и спортивной, оздоровительной работы со студентами	0,08
	ИТОГО БАЗОВЫЕ НОРМАТИВЫ ЗАТРАТ	106,41

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

РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ, ПРАКТИК

ОГЛАВЛЕНИЕ

ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.....
ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.....
ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.....
ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.....
ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.....
ПМ.06 Приготовление и оформление хлеба, хлебобулочных и мучных изделий.....

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

Рабочая программа профессионального модуля

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

2026 г.

РАССМОТРЕНО
на заседании
предметно-цикловой комиссии
протокол № 6 «14» января 2026 г.

ОДОБРЕНО
на заседании
методического совета техникума
протокол № 5 «28» января 2026 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, укрупненная группа профессий 43.00.00 Сервис и туризм, в рамках ФП «Профессионалитет».

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Разработчики:
Кусакина В.Н., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»
Феоктистова В.И., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Техническая экспертиза:

Павлова Н.Д., заместитель директора по учебной работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Содержательная экспертиза:

Солодухина Н.В., заместитель директора по методической работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля……..…
1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы
1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля……..……..
1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П……..……
2. Структура и содержание профессионального модуля……..……
2.1. Трудоемкость освоения профессионального модуля…….
2.2. Структура профессионального модуля……...…….
2.3. Содержание профессионального модуля……...……..
3. Условия реализации профессионального модуля……..……...
3.1. Материально-техническое обеспечение……..……
3.2. Учебно-методическое обеспечение……...……...
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля……...
4.1. Результаты обучения ……..……

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

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

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

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части определять этапы решения задачи выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы составлять план действия определять необходимые ресурсы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах реализовывать составленный план оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях методы работы в профессиональной и смежных сферах структуру плана для решения задач порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	-
ОК.02	определять задачи для поиска информации определять необходимые источники информации	номенклатура информационных источников, применяемых в	-

	планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию выделять наиболее значимое в перечне информации оценивать практическую значимость результатов поиска оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе с использованием цифровых средств	
ОК.03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в	содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология возможные траектории профессионального развития и самообразования основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности правила разработки бизнес-планов порядок выстраивания презентации кредитные банковские продукты	

	рамках профессиональной деятельности презентовать бизнес-идею определять источники финансирования		
ОК.04	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности основы проектной деятельности	
ОК.05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста правила оформления документов и построения устных сообщений	
ОК.06	описывать значимость своей специальности применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей значимость профессиональной деятельности по специальности стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
ОК.07	соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональную деятельность с учетом	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности пути обеспечения ресурсосбережения принципы бережливого производства основные направления изменения климатических условий	

	знаний об изменении климатических условий региона	региона	
ОК.08	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной 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	
ОК.09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности	
ПК 1.1	визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием; выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье,	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования,	подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов

	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	производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; способы и правила порционирования (комплектования),	

	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;	упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; способы правки кухонных ножей; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи; правила оформления заявок на склад; правила приема прдуктов по количеству и качеству; ответственность за сохранность материальных ценностей; правила снятия остатков на рабочем месте; правила проведения контрольного взвешивания продуктов; виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресоценки качества и безопасности сырья и материалов; правила обращения с тарой поставщика; правила поверки весоизмерительного оборудования	

	осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями; использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья		
ПК 1.2	распознавать недоброкачественные продукты; выбирать, применять различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности; соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте; различать пищевые и непищевые отходы; подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; соблюдать правила утилизации непищевых отходов; осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию; соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья с учетом требований по безопасности продукции;	требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика; способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении; способы удаления излишней горечи, предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов; санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов; формы, техника нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов; способы упаковки, складирования, правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов	обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика; хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 1.3	соблюдать правила	требования охраны труда,	приготовления

	сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде; выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов, в том числе региональных, с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции; владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании рыбы, править кухонные ножи; нарезать, измельчать рыбу вручную или механическим способом; порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы и рыбной котлетной массы; соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании); проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием; применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения; выбирать материалы, посуду, контейнеры для	пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы приготовления полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы (нарезки, панирования, формования, маринования, фарширования и т.д.); способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов; техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов; правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов;	полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения полуфабрикатов; ведения расчетов, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос

	упаковки; эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов; рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе	правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке	
ПК 1.4	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции; владеть техникой работы с ножом при нарезке, филитировании продуктов, снятии филе; править кухонные ножи; владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов; нарезать, порционировать различными способами	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы приготовления полуфабрикатов из мяса,	Приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционирования (комплектования), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов; ведения расчетов, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос

	полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; готовить полуфабрикаты из натуральной рубленой и котлетной массы; рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе; владеть профессиональной терминологией	домашней птицы, дичи, кролика, рубленой массы (нарезки, маринования, формования, панирования, фарширования, снятия филе, порционирования птицы, дичи и т.д.); способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов; техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов; правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов; правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке	

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

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практической подготовки**
Объем образовательной нагрузки	236	190
Учебные занятия	74	46
В том числе		
Теоретические занятия	28	-
Практические занятия	46	-
Лабораторные занятия		
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	-	-
Консультации	6	
Практика, в т.ч.:	144	144
учебная	*36*	*36*
производственная	*108*	*108*
Промежуточная аттестация, в том числе: *МДК 01.01* *МДК 01.02* *УП.01* *ПП.01* *В форме комплексного дифференцированного зачета* *ПМ.01 в форме экзамена*	12	
Всего	**236**	**190**

.

2.2. Структура профессионального модуля ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Теоретические занятия	Практические занятия	Лабораторные занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Консультации	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
ПК 1.1-1.4 ОК 01 – ОК 09	МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов	**26**	**16**	**24**	8	16		-	**-**	**2**		
ПК 1.1-1.4 ОК 01 – ОК 09	МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	**54**	**30**	**50**	20	30		-	**-**	**4**		
ПК 1.1-1.4 ОК 01 – ОК 09	Учебная практика	**36**	**36**								**36**	
ПК 1.1-1.4 ОК 01 – ОК 09	Производственная практика	**108**	**108**									**108**
	Промежуточная аттестация	**12**										
	Всего:	**236**	**190**	**74**	***28***	***46***					**36**	**108**

2.3. Содержание профессионального модуля ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

№ занятия	Наименование темы занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	ОК, ПК
1	2	3	4	5
МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов				
Тема 1. Организация рабочего места для приготовления и хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.				
1	**Тема 1.1 Организация рабочего места для кулинарной обработки овощей и грибов**	**Содержание учебного материала** Требование к рабочему месту повара для кулинарной обработки овощей и грибов Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса обработки овощей и грибов. **Домашнее задание № 1** В рабочей тетради составить алгоритм действия повара перед началом кулинарной обработки овощей и грибов	2	ПК 1.1-1.4 ОК 01 – ОК 09
2	**Тема 1.2 Организация рабочего места для кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья**	**Содержание учебного материала** Требование к рабочему месту повара для кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья **Домашнее задание № 2** В рабочей тетради составить алгоритм действия повара перед началом кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья	2	ПК 1.1-1.4 ОК 01 – ОК 09
3	**Тема 1.3 ПЗ№1 Анализ санитарных требований при работе с рыбой, нерыбным водным сырьем**	**Практическое занятие** **Содержание учебного материала** Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса работы с рыбой и нерыбным водным сырьём. Очистка, пластование, приготовления полуфабрикатов. **Домашнее задание № 3** На Формате А4 сделать алгоритм – памятку с перечнем Санитарно – гигиенических требований при работе с рыбой, нерыбного водного сырья	2	ПК 1.1-1.4 ОК 01 – ОК 09
4	**Тема 1.4 Организация рабочего**	**Содержание учебного материала** Требование к рабочему месту повара для кулинарной обработки мяса	2	ПК 1.1-

	места для кулинарной обработки мяса, дичи, кролика	Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса обработки мяса **Домашнее задание № 4** В рабочей тетради составить алгоритм действия повара перед началом кулинарной обработки мяса		1.4 ОК 01 – ОК 09
5	**Тема 1.5** **Организация рабочего места для кулинарной обработки домашней птицы**	**Содержание учебного материала** Требование к рабочему месту повара для кулинарной обработки домашней птицы Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса обработки домашней птицы **Домашнее задание № 5** В рабочей тетради составить алгоритм действия повара перед началом кулинарной обработки домашней птицы	2	ПК 1.1-1.4 ОК 01 – ОК 09
6	**Тема 1.6** **ПЗ№2** **Анализ санитарных требований при работе с мясной продукцией**	**Практическое занятие** **Содержание учебного материала** Санитарно-гигиенические требования к технологическому процессу работы с мясной продукцией. Подготовка сырья, приготовление полуфабрикатов **Домашнее задание № 6** На Формате А4 сделать алгоритм – памятку с перечнем Санитарно-гигиенических требований при работе с мясной продукцией.	2	ПК 1.1-1.4 ОК 01 – ОК 09
7	**Тема 1.7** **ПЗ№3** **Анализ процессов, происходящих в овощах при тепловой обработке**	**Практическое занятие** **Содержание учебного материала** Физико-химические процессы, происходящие в овощах при тепловой обработке **Домашнее задание № 7** На формате А4 составить памятку процессов, происходящих в овощах при тепловой обработки	2	ПК 1.1-1.4 ОК 01 – ОК 09
8	**Тема 1.8** **ПЗ№4** **Анализ процессов, происходящих при тепловой обработке рыбы, нерыбных продуктов моря**	**Практическое занятие** **Содержание учебного материала** Физико-химические процессы, происходящие при механической и тепловой обработке рыбы, нерыбных продуктов моря **Домашнее задание № 8** На формате А4 составить памятку процессов, происходящих при обработке рыбы, нерыбных продуктов моря	2	ПК 1.1-1.4 ОК 01 – ОК 09

9	**Тема 1.9** **ПЗ№5** **Анализ процессов, происходящих при тепловой обработке мяса, субпродуктов**	**Практическое занятие** **Содержание учебного материала** Физико-химические процессы, происходящие при механической и тепловой обработке мяса, субпродуктов **Домашнее задание № 9** На формате А4 составить памятку процессов, происходящих при обработке мяса, субпродуктов	2	ПК 1.1-1.4 ОК 01 – ОК 09
10	**Тема 1.10** **ПЗ№6** **Анализ процессов, происходящих при тепловой обработке птицы, дичи, кролика**	**Практическое занятие** **Содержание учебного материала** Физико-химические процессы, происходящие при механической и тепловой обработке птицы, дичи, кролика **Домашнее задание № 10** На формате А4 составить памятку процессов, происходящих при обработке птицы, дичи, кролика	2	ПК 1.1-1.4 ОК 01 – ОК 09
11	**Тема 1.11** **ПЗ№7** **Анализ условий хранения сырья и полуфабрикатов**	**Практическое занятие** **Содержание учебного материала** Студенты делятся на подгруппы по 3-4 человека, им выдаются картинки холодильного оборудования и перечень сырья и полуфабрикатов. Необходимо распределить сырье и полуфабрикаты по условиям хранения и указать сроки хранения. После выполнения работа обсуждается с преподавателем. **Домашнее задание № 11** На формате А4 составить памятку «Правила хранения сырья и полуфабрикатов»	2	ПК 1.1-1.4 ОК 01 – ОК 09
12	**Тема 1.12** **ПЗ№8** **Разработка алгоритма транспортировки сырья и полуфабрикатов**	**Практическое занятие** **Содержание учебного материала** Санитарно-гигиенические требования к транспортировке различного сырья и полуфабрикатов. Температурный режим и правила хранения. **Домашнее задание № 12** На Формате А4 сделать алгоритм – памятку с перечнем Санитарно-гигиенических требований к транспортировке сырья и полуфабрикатов.	2	ПК 1.1-1.4 ОК 01 – ОК 09
	Консультация	Повторение пройденного материала по организации заготовочных цехов на предприятиях общественного питания, правил и условий хранения и транспортировки сырья.	2	
МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов				

<table>
<tr><td colspan="5">Тема 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов из овощей и грибов</td></tr>
<tr><td>1</td><td>Тема 1.1
Классификация, ассортимент, методы обработки овощей и грибов</td><td>Содержание учебного материала
Классификация основных видов овощей и грибов, ассортимент и методы обработки (сортирование, промывание, очистка, сушка, замачивание, удаление горечи)
Способы минимизации отходов при обработке овощей и грибов.
Правила хранения подготовленных овощей и грибов в свежем, охлажденном и мороженом виде с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.
Домашнее задание № 1
Составить таблицу «Классификация овощей и грибов по группам» выполняется на листе форматом А4
<table>
<tr><td>№ п\п</td><td>Группа овощей</td><td>Название овощей</td><td>Куда используются</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table></td><td>2</td><td>ПК 1.1-1.4 ОК 01 – ОК 09</td></tr>
<tr><td>2</td><td>Тема 1.2
Приготовление полуфабрикатов из овощей и грибов</td><td>Содержание учебного материала
Ассортимент полуфабрикатов из овощей и грибов.
Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из овощей, для варки, жарки, припускание, запекания.
Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из овощей. Условия и сроки хранения полуфабрикатов из овощей.
Домашнее задание № 2
Составить таблицу «Условия и сроки хранения полуфабрикатов из овощей и грибов» выполняется на листе форматом А4 (вкладывается в рабочую папку)
<table>
<tr><td>№ п\п</td><td>Название полуфабриката</td><td>Сроки и условия хранения</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td></tr>
</table></td><td>2</td><td>ПК 1.1-1.4 ОК 01 – ОК 09</td></tr>
<tr><td>3</td><td>Тема 1.3
Технологический процесс фарширования овощей и грибов</td><td>Содержание учебного материала
Задание выполняются индивидуально в рабочих тетрадях. Студент должен рассчитать массу основного сырья и дополнительных ингредиентов к приготовлению фаршированных овощей и грибов. Описать требования к качеству и правила подачи.
После выполнения работа обсуждается с преподавателем.
Домашнее задание № 3
Составить технологическую схему приготовления фаршированных полуфабрикатов из овощей и грибов.</td><td>2</td><td>ПК 1.1-1.4 ОК 01 – ОК 09</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td colspan="5">Тема 2. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья</td></tr>
<tr><td>4</td><td>Тема 2.1
Виды и способы разделки рыбы с костным скелетом</td><td>Содержание учебного материала
Последовательность и правила обработки рыбы с костным скелетом для приготовления: обработанной рыбы в целом (с разрезанием брюшка и без разрезания) и пластованном виде, филе без кожи, филе с кожей, обработанной мелкой рыбы.
Требования к качеству обработанной рыбы с костным скелетом.
Домашнее задание № 4
На формате А4 составить схемы разделки рыбы на:
Филе без кожи
Филе с кожей</td><td>2</td><td>ПК 1.1-1.4
ОК 01 – ОК 09</td></tr>
<tr><td>5</td><td>Тема 2.2
Приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом</td><td>Содержание учебного материала
Технология приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. Подборка пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы. Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом
Домашнее задание № 5
Составление таблицы: «Требования к качеству полуфабрикатов из рыбы». Таблица составляется в рабочей тетради.
<table>
<tr><td>№ п\п</td><td>Название полуфабриката из рыбы</td><td>Требование к качеству</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td></tr>
</table></td><td>2</td><td>ПК 1.1-1.4
ОК 01 – ОК 09</td></tr>
<tr><td>6</td><td>Тема 2.3
ПЗ№1
Разработка алгоритма приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд</td><td>Практическое занятие
Содержание учебного материала
Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд. Приготовление полуфабрикатов фаршированной рыбы порционными кусками. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из рыбной котлетной массы
Домашнее задание № 6
На формате А4 составить технологические схемы процесса приготовления полуфабриката фаршированной рыбы целиком, батонами, порционными кусками.</td><td>2</td><td>ПК 1.1-1.4
ОК 01 – ОК 09</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td>7</td><td>Тема 2.4
Методы обработки нерыбных продуктов моря</td><td>Содержание учебного материала
Последовательность и правила обработки нерыбных продуктов моря. Технология приготовления блюд с нерыбными продуктами моря. Основные критерии оценки качества подготовленных блюд из нерыбных продуктов моря. Условия и сроки хранения.
Домашняя работа № 7
Из сборника рецептур выбрать блюда с использованием нерыбных продуктов моря, составить технологическую схему. Работа выполняется в рабочих тетрадях.</td><td>2</td><td>ПК 1.1-1.4
ОК 01 – ОК 09</td></tr>
<tr><td colspan="5">Тема 3. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них</td></tr>
<tr><td>8</td><td>Тема 3.1
Основные характеристики и пищевая ценность мясного сырья, мяса птицы</td><td>Содержание учебного материала
Пищевая ценность мяса, птицы, дичи. Строение тканей мяса, птицы, дичи, их влияние на пищевую ценность и кулинарное использование. Признаки доброкачественности мяса, птицы, дичи. Методы определения качества поступившего сырья. Условия и сроки хранения мяса, птицы, дичи. Требования к безопасности хранения мяса, птицы, дичи.
Домашнее задание № 8
Составить таблицу «Условия и сроки хранения мясного сырья» (вкладывается в рабочую папку)
<table>
<tr><td>№ п\п</td><td>Название полуфабриката</td><td>Сроки и условия хранения</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td></tr>
</table></td><td>2</td><td>ПК 1.1-1.4
ОК 01 – ОК 09</td></tr>
<tr><td>9</td><td>Тема 3.2
Методы приготовления полуфабрикатов из мясного сырья, мяса птицы</td><td>Содержание учебного материала
Измельчение на мясорубке, вымешивание рубленной и котлетной массы, выбивание котлетной массы, формовка изделий из рубленной и котлетной массы. Технология приготовления рубленой массы из субпродуктов и мяса для приготовления купат, колбасных изделий и зельца.
Домашнее задание № 9
На листах формата А4 составить технологические схемы приготовления основных полуфабрикатов из мясного сырья.</td><td>2</td><td>ПК 1.1-1.4
ОК 01 – ОК 09</td></tr>
<tr><td>10</td><td>Тема 3.3
Обработка, подготовки домашней птицы, дичи,</td><td>Содержание учебного материала
Методы обработки и подготовки домашней птицы, дичи. Методы обработки и подготовки кролика. Последовательность технологических операций обработки</td><td>2</td><td>ПК 1.1-1.4</td></tr>
</table>

	кролика	и подготовки домашней птицы, дичи, кролика. Методы обработки и подготовки домашней птицы, дичи, кролика для приготовления блюд. Способы минимизации отходов при подготовке домашней птицы, дичи, кролика для приготовления блюд. **Домашнее задание № 10** На листах форматом А4 составить схемы последовательности технологических операций обработки и подготовки домашней птицы, дичи, кролика		ОК 01 – ОК 09
11	**Тема 3.4** **Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика**	**Содержание учебного материала** Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из птицы целыми тушками. Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из птицы, дичи, кролика. Технологический процесс приготовления рубленой массы из птицы, дичи, полуфабрикаты из них. Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из птицы, дичи. Условия и сроки хранения полуфабрикатов из птицы, дичи **Домашнее задание № 11** На формате А4 составить технологические схемы процесса приготовления рубленой массы из птицы.	2	ПК 1.1-1.4 ОК 01 – ОК 09
12	**Тема 3.5** **ПЗ№2** **Анализ способов приготовления полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика**	**Практическое занятие** **Содержание учебного материала** Задание выполняются индивидуально в рабочих тетрадях. Студент должен рассчитать массу основного сырья и дополнительных ингредиентов к приготовлению полуфабрикатов из мяса. Описать требования к качеству и правила подачи. После выполнения работа обсуждается с преподавателем. **Домашнее задание № 12** На формате А4 составить технологические схемы приготовления полуфабрикатов из домашней птицы, дичи и кролика.	2	ПК 1.1-1.4 ОК 01 – ОК 09
13	**Тема 3.6** **ПЗ№3** **Разработка алгоритма приготовления кнельной масс**	**Практическое занятие** **Содержание учебного материала** Технология приготовления кнельной массы из разных видов мяса. Роль отдельных компонентов. Физико-химические процессы, происходящие при приготовлении. Правила выбора специй. Требования к качеству. **Домашнее задание № 13** На формате А4 составить памятку приготовления кнельной массы из разных	2	ПК 1.1-1.4 ОК 01 – ОК 09

		видов мяса. Правила выбора ингредиентов и требования к качеству.		
Лабораторные занятия				
1	**ЛЗ №1** **Обработка овощей и грибов. Способы простой и сложной нарезки**	**Содержание учебного материала** Отработка способов и видов нарезки овощей и грибов Приготовление простых полуфабрикатов из овощей и грибов для блюд разнообразного ассортимента. Органолептическая проверка качества готового блюда	4	ПК 1.1-1.4 ОК 01 – ОК 09
2	**ЛЗ №2** **Приготовление полуфабрикатов из овощей**	**Содержание учебного материала** Приготовление простых полуфабрикатов из овощей и грибов для блюд разнообразного ассортимента. Приготовление начинок для фарширования овощей и грибов. Органолептическая проверка качества готового блюда	4	ПК 1.1-1.4 ОК 01 – ОК 09
3	**ЛЗ №3** **Обработка рыбы. Разделка рыбы с костным скелетом**	**Содержание учебного материала** Обработка рыбы с костным скелетом для приготовления: обработанной рыбы в целом (с разрезанием брюшка и без разрезания) и пластованном виде, филе без кожи и костей, филе с кожей, без костей. Органолептическая проверка качества готового блюда.	4	ПК 1.1-1.4 ОК 01 – ОК 09
4	**ЛЗ №4** **Приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд**	**Содержание учебного материала** Приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд: фаршированные рыбы целиком, батонами, порционными кусками. Органолептическая проверка качества готового блюда.	4	ПК 1.1-1.4 ОК 01 – ОК 09
5	**ЛЗ № 5** **Приготовление полуфабрикатов из мяса для сложных блюд**	**Содержание учебного материала** Выполнение комплексного задания по приготовлению полуфабрикатов из корейки, лопатки, грудинки для сложных блюд. Приготовление рулетов из мясного сырья. Органолептическая оценка полуфабрикатов.	4	ПК 1.1-1.4 ОК 01 – ОК

				09
6	**ЛЗ № 6** **Приготовление полуфабрикатов из птицы для сложных блюд**	**Содержание учебного материала** Приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из птицы. Технологический процесс приготовления рубленой и массы из птицы, дичи, полуфабрикаты из них. Приготовление котлетной массы и изделий из нее. Органолептическая проверка готовых блюд.	4	ПК 1.1-1.4 ОК 01 – ОК 09
	Консультация	Подведение итогов по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов различного ассортимента	4	
	Учебная практика		36	
	Производственная практика		108	
	Консультации	**Подготовка к экзамену по профессиональному модулю.**	**6**	
	Экзамен		**6**	
		Всего	**236**	

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

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатория «Учебная кухня ресторана», оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Оснащенные базы практики , оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные издания

1. Новейший сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/

3.2.2. Основные электронные издания

1. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания. Практический курс : учебник для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 340 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11691-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/587203.

2. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 220 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17180-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/584861.

3. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 242 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-20663-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/585111.

3.2.3 Дополнительные источники

1. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 01.01.2016. – М.: Стандартинформ, 2019, 12 с.

2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 01.01.2016. М.: Стандартинформ, 2019, 48 с.

3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Введ. 01.01.2015. М.: Стандартинформ, 2020, 10 с.

4. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 01.01.2015 – М.: Стандартинформ, 2019, 10 с.

5. Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ (ред. от 13.07.2020) "О качестве и безопасности пищевых продуктов" (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.01.2022)

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.

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

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических работ, контрольных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнение всех действий по **организации и содержанию рабочего места повара** в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов); рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; правильное выполнениye работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); соответствие методов подготавки к работе, эксплуатации тех- нологического оборудования,	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий для практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе **Промежуточная аттестация**: экспертнное наблюдение и оценка выполнения: практических заданий на зачете/экзамене по МДК; выполнения заданий экзамена по модулю; экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

	производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах; соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты	
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика. **ПК 1.3**. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья. **ПК 1.4**. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика: адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам; оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетичеких затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры); профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфбрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам; соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: корректное использование цветных разделочных досок; раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении	

	конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; соответствие времени выполнения работ нормативам; соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов; адкватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; аккуратность выкладывания готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования; эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	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, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий для практических/ лабораорных занятий; заданий по учебной и производственной практике; заданий для самостоятельной работы **Промежуточная аттестация**:

ОК. 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	экспертнное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических заданий на зачете/экзамене по МДК; заданий экзамена по модулю; экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
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	актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	эффективность участиея в деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной деятельность	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом	– понимание значимости своей профессии	

гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения		
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	

ПРИЛОЖЕНИЕ 1.1.1
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ (УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ)

Индекс УП/ПП	**ПМ** (индекс, наименование)	**Вид практики (учебная/ производственная**	**Тип (этап) практики** (при наличии)	**Семестр**	**Объем в часах**
УП.01	ПМ.01	Учебная практика	*технологическая*	2	36
		Всего УП	X	X	**36**
ПП.01	ПМ.01	Производственная практика	*технологическая*	3	108
		Всего ПП	X	X	**108**
		Итого практики	X	X	**144**

2026 г.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1.1.1.1
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПМ.01 «ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА»

1.1 Цель и место учебной практики в структуре образовательной программы:

Рабочая программа учебной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.01.09 Повар, кондитер и реализуется в профессиональном цикле в процессе прохождения междисциплинарного курса (МДК 01.01, 01.02) в рамках профессионального модуля ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» в соответствии с учебным планом (п. 5.1. ОПОП-П):

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

Код ОК / ПК	Наименование ОК / ПК
ОК.01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК.02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК.04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК.09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ПК 1.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовление полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика

Цель учебной практики: формирование первоначальных практических профессиональных умений в рамках профессионального модуля данной ОПОП-П по виду деятельности: «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента».

1.2 Планируемые результаты освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики по виду деятельности «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента», предусмотренным ФГОС СПО и запросам работодателей, обучающийся должен получить практический опыт (сформировать умения):

Наименование вида деятельности	Код ОК, ПК	Уметь	Владеть навыками
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ОК 01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части определять этапы решения задачи выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы составлять план действия определять необходимые ресурсы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах реализовывать составленный план оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	-
	ОК 02	определять задачи для поиска информации определять необходимые источники информации планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию выделять наиболее значимое в перечне информации оценивать практическую значимость результатов поиска оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение использовать различные цифровые средства для решения	-

		профессиональных задач	
	ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи 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	-
	ОК 04	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	-
	ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	-
	ОК 06	описывать значимость своей специальности применять стандарты антикоррупционного поведения	-
	ОК 07	соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства организовывать	-

		профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона	
	ОК 08	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии	-
	ОК 09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	-
	ПК 1.1	визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием; выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;	подготовка, уборки рабочего места, подготовки к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов

		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	
	ПК 1.2	распознавать недоброкачественные продукты; выбирать, применять различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности; соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте; различать пищевые и непищевые отходы; подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; соблюдать правила утилизации непищевых отходов; осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию;	обработка различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика; хранение обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика

		соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья с учетом требований по безопасности продукции;	

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПМ.01 ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

2.1 Трудоемкость освоения учебной практики

Код УП	**Объем, ак.ч.**	**Форма проведения учебной практики** (концентрированно/ рассредоточено)	**Курс / семестр**	**Форма промежуточной аттестации**
УП.01	36	концентрированно	1/2	Дифференцированный зачет

2.2 Структура и содержание учебной практики

Код ПК	**Виды работ**	**Содержание работ**	**Объем часов**
ПК 1.1-1.2	Соблюдение в процессе работы правил техники безопасности. Соблюдение правил личной гигиены в процессе работы. Соблюдение требований к внешнему виду.	Прохождение инструктажа по технике безопасности, пожарной безопасности, инструктажа на рабочем месте. Знакомство с предприятием и его внутренними стандартами.	6
ПК 1.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовление полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Подготовка рабочего места для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	6
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	Осуществлять обработку, подготовку овощей и грибов	6
		Осуществлять обработку, подготовку рыбы, нерыбного водного сырья	6
		Осуществлять обработку, подготовку мяса	6
		Осуществлять обработку, подготовку домашней птицы, дичи, кролика	6

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПМ.01 ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА»

3.1 Материально-техническое обеспечение учебной практики

Лаборатория(и) УПК, «Учебная кухня ресторана», структурные подразделения образовательной организации, оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Помещения профильных организаций, оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2 Учебно-методическое обеспечение

3.2.1 Основные печатные и/или электронные издания

1. Новейший сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/
2. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 01.01.2016. – М.: Стандартинформ, 2019, 12 с.
3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 01.01.2016. М.: Стандартинформ, 2019, 48 с.
4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Введ. 01.01.2015. М.: Стандартинформ, 2020, 10 с.
5. Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ (ред. от 13.07.2020) "О качестве и безопасности пищевых продуктов" (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.01.2022)
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. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 220 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17180-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/584861.
8. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 220 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17180-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/584861.
9. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 242 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-20663-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/585111.

3.3 Общие требования к организации учебной практики

Учебная практика проводится в учебно-производственных мастерских, лабораториях и иных структурных подразделениях образовательного учреждения, либо в организациях в специально оборудованных помещениях на основе договоров между организацией, осуществляющей деятельность по образовательной программе соответствующего профиля (далее – Профильная организация), и образовательным учреждением.

Сроки проведения учебной практики устанавливаются образовательной организацией в соответствии с ОПОП-П по специальности 43.01.09 Повар, кондитер.

Учебная практика реализуется рассредоточено в форме практической подготовки, и проводится путем чередования с теоретическими занятиями по неделям при условии обеспечения связи между теоретическим обучением и содержанием практики.

3.4 Кадровое обеспечение процесса учебной практики

Учебная практика курируется мастерами производственного обучения и/или преподавателями дисциплин профессионального цикла.

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПМ.01 ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

4.1 Результаты освоения учебной практики

Индекс УП	Код ПК, ОК	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
УП.01	ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовление полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	1. Правильно визуально проверяет чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием; 2. Правильно выбирает, рационально размещает на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; 3.Правильно проводит текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: 4. Правильно выбирает и применяет моющие и дезинфицирующие средства; 5. Правильно владеет техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; 6. Правильно моет вручную и в посудомоечной машине, чистит и раскладывает на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; 7.Правильно моет после использования технологическое оборудование и убирает для хранения съемные части; 8. Правильно соблюдает правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования; 9. Правильно и безопасно правит кухонные ножи; 10. Правильно соблюдает условия хранения кухонной	аттестационный лист, дневник, отчет и портфолио студента, содержащие графические/фото/видео материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике

		посуды, инвентаря, инструментов; 11. Правильно проверяет соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании; 12. Правильно выбирает оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки; 13. Правильно включает и подготавливает к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; 14. Правильно соблюдает правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; 15. Правильно оценивает наличие, определяет объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения; 16. Правильно оформляет заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота; 17. Правильно пользуется весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов; 18. Правильно сверяет соответствие получаемых продуктов заказу и накладным; 19. Правильно проверяет органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов; 20.Правильно сопоставляет данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов; 21. Правильно обеспечивает хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с	

		инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства; 22. Правильно осуществляет выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями; 23. Правильно использует нитрат-тестер для оценки безопасности сырья	
УП.01	ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	1. Правильно распознает недоброкачественные продукты; 2. Правильно выбирает, применяет различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности; 3.Правильно соблюдает стандарты чистоты на рабочем месте; 4. Правильно различает пищевые и непищевые отходы; 5.Правильно подготавливает пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; 5.Правильно соблюдает правила утилизации непищевых отходов; 6.Правильно осуществляет упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, соблюдает товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществляет ротацию; 7. Правильно соблюдает условия и сроки хранения обработанного сырья с учетом требований по безопасности продукции;	аттестационный лист, дневник, отчет и портфолио студента, содержащие графические/фото/видео материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике
УП.01	ОК 1. Выбирает способы	Самостоятельно определяет задачи профессиональной	Аттестационный лист, характеристика

	решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	деятельности и развитие в профессиональной траектории	
УП.01	ОК 2. Осуществляет поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Самостоятельно осуществляет поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. Правильно применяет информационные технологии в профессиональной деятельности	Аттестационный лист, характеристика
УП.01	ОК 3. Планирует и реализует собственное профессиональное и личностное развитие	Понимает сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявляет к ней устойчивый интерес. Правильно ставит профессиональные цели и организует трудовую деятельность	Аттестационный лист, характеристика
УП.01	ОК 4. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Эффективно общается с членами команды, руководством. Правильность и своевременность поэтапного самоконтроля деятельности в процессе работы.	Аттестационный лист, характеристика
УП.01	ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Правильно осуществляет устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Аттестационный лист, характеристика
УП.01	ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на	Понимает гражданско-патриотическую позицию, демонстрирует осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	Аттестационный лист, характеристика

	основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения		
УП.01	ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Правильно организует рабочее место с соблюдением требований СанПиН и техники безопасности, содействующие сохранению окружающей среды, ресурсосбережению в процессе приготовления кулинарной продукции	Аттестационный лист, характеристика
УП.01	ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	Правильно организует рабочее место в процессе приготовления кулинарной продукции с использованием здоровье сберегающих технологий	Аттестационный лист, характеристика
УП.01	ОК 9. Пользоваться	Правильно применяет профессиональную	Аттестационный лист, характеристика

	профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	документацию на государственном и иностранном языках	

ПРИЛОЖЕНИЕ 1.1.1.2
к ОПОП-П профессии
43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПМ.01 ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

1.1 Цель и место производственной практики в структуре образовательной программы:

Рабочая программа производственной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.01.09 «Повар, кондитер» и реализуется в профессиональном цикле в процессе прохождения междисциплинарного курса (МДК 01.01, 01.02) в рамках профессионального модуля ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» в соответствии с учебным планом (п. 5.1. ОПОП-П):

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

Код ОК / ПК	Наименование ОК / ПК
ОК.01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК.02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК.04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК.09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ПК 1.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовление полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 1.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов

	разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика

Цель производственной практики: приобретение практического опыта в рамках профессиональных модулей данной ОПОП-П по виду деятельности «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

1.2 Планируемые результаты освоения производственной практики

В результате прохождения производственной практики по виду деятельности «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента», предусмотренным ФГОС СПО и запросам работодателей, обучающийся должен получить практический опыт (сформировать умения):

Наименование вида деятельности	**Код ОК, ПК**	**Уметь**	**Владеть навыками**
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ОК 01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части определять этапы решения задачи выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы составлять план действия определять необходимые ресурсы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах реализовывать составленный план оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	-
	ОК 02	определять задачи для поиска информации определять необходимые источники информации планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию выделять наиболее значимое в перечне информации оценивать практическую значимость результатов поиска оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для	-

	решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	
ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи 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	-
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	-
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	-
ОК 06	описывать значимость своей специальности применять стандарты антикоррупционного поведения	-
ОК 07	соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках	-

	профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона	
ОК 08	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии	-
ОК 09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	-
ПК 1.1	визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием; выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и	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: 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;	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

		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	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
	ПК 1.2	распознавать недоброкачественные продукты; выбирать, применять различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности; соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте; различать пищевые и непищевые отходы; подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; соблюдать правила утилизации непищевых отходов; осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию; соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья с учетом требований по безопасности продукции;	распознавать недоброкачественные продукты; выбирать, применять различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности; соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте; различать пищевые и непищевые отходы; подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; соблюдать правила утилизации непищевых отходов; осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию; соблюдать условия и

		сроки хранения обработанного сырья с учетом требований по безопасности продукции;
ПК 1.3	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде; выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов, в том числе региональных, с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции; владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитирова-нии рыбы, править кухонные ножи; нарезать, измельчать рыбу вручную или механическим способом; порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы и рыбной котлетной массы; соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании); проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием; применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения; выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки; эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство	приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения полуфабрикатов; ведения расчетов, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос

		скомплектованных, упакованных полуфабрикатов; рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе	
	ПК 1.4	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции; владеть техникой работы с ножом при нарезке, филитировании продуктов, снятии филе; править кухонные ножи; владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов; нарезать, порционировать различными способами полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; готовить полуфабрикаты из натуральной рубленой и котлетной массы; рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе; владеть профессиональной терминологией	приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционирования (комплектования), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов; ведения расчетов, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПМ.01 ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

2.1 Трудоемкость освоения производственной практики

Код УП	**Объем, ак.ч.**	**Форма проведения учебной практики** (концентрированно/ рассредоточено)	**Курс / семестр**	**Форма промежуточной аттестации**
ПП.01	108	Концентрированно	2/3	Дифференцированный зачет

2.2. Структура и содержание производственной практики

Код ПК	**Виды работ**	**Содержание работ**	**Объем часов**
ПК 1.1-1.4	Соблюдение в процессе работы правил техники безопасности. Соблюдение правил личной гигиены в процессе работы. Соблюдение требований к внешнему виду.	Прохождение инструктажа по технике безопасности, пожарной безопасности, инструктажа на рабочем месте. Знакомство с предприятием и его внутренними стандартами.	6
ПК 1.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовление полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Выбирать и безопасно использовать производственный инвентарь и технологическое оборудование при приготовлении полуфабрикатов для разнообразных блюд.	6
		Организовывать рабочее место, убирать рабочее место в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов.	6
		Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты	6
		Оформлять заявки на сырье, продукты, материалы, проверять по накладной соответствие заявки.	6
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	Осуществлять обработку, подготовку овощей и грибов	6
		Осуществлять обработку, подготовку рыбы и нерыбного водного сырья	6
		Осуществлять обработку, подготовку мяса, домашней птицы, дичи, кролика	6
ПК 1.3	Проводить приготовление и	Проводить приготовление и	18

	подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного в соответствии с меню предприятия	
		Подготавливать к хранению обработанное сырье, полуфабрикаты из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции.	6
ПК 1.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика в соответствии с меню предприятия	18
		Подготавливать к хранению обработанное сырье, полуфабрикаты из мяса и мясных продуктов с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции.	6
		Подготавливать к хранению обработанное сырье, полуфабрикаты из домашней птицы, дичи с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции.	6
ПК 1.1-1.4	Осуществлять упаковку полуфабрикатов для дальнейшей реализации и для транспортирования	Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать полуфабрикаты для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента на вынос и для транспортирования.	6

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПМ.01 ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТ

3.1 Материально-техническое обеспечение производственной практики

Структурные подразделения образовательной организации, оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Помещения профильных организаций, оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Новейший сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/
2. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 01.01.2016. – М.: Стандартинформ, 2019, 12 с.
3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 01.01.2016. М.: Стандартинформ, 2019, 48 с.
4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Введ. 01.01.2015. М.: Стандартинформ, 2020, 10 с.
5. Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ (ред. от 13.07.2020) "О качестве и безопасности пищевых продуктов" (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.01.2022)
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. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания. Практический курс : учебник для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 340 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11691-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/587203.
8. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 220 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17180-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/584861.
9. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 242 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-20663-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/585111.

3.3 Общие требования к организации производственной практики

Производственная практика проводится в структурных подразделениях образовательной организации, в профильных организациях на основе договоров между образовательной организацией СПО и профильными организациями.

Сроки проведения производственной практики устанавливаются образовательной организацией в соответствии с ОПОП-П по специальности 43.01.09 Повар, кондитер.

Производственная практика реализуются в форме практической подготовки и проводится путем чередования с теоретическими занятиями по неделям при условии обеспечения связи между теоретическим обучением и содержанием практики.

3.4 Кадровое обеспечение процесса производственной практики

Организацию и руководство производственной практикой осуществляют руководители практики от образовательной организации и от профильной организации.

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПМ.01 ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТ

4.1 Результаты освоения производственной практики

Индекс ПП	Код ПК, ОК	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПП.01	ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовление полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	1. Правильно визуально проверяет чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием; 2. Правильно выбирает, рационально размещает на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; 3.Правильно проводит текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: 4. Правильно выбирает и применяет моющие и дезинфицирующие средства; 5. Правильно владеет техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; 6. Правильно моет вручную и в посудомоечной машине, чистит и раскладывает на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; 7.Правильно моет после использования технологическое оборудование и убирает для хранения съемные части; 8. Правильно соблюдает правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического	аттестационный лист, дневник, отчет и портфолио студента, содержащие графические/фото/видео материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике

		оборудования; 9. Правильно и безопасно правит кухонные ножи; 10. Правильно соблюдает условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов; 11. Правильно проверяет соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании; 12. Правильно выбирает оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки; 13. Правильно включает и подготавливает к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; 14. Правильно соблюдает правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; 15. Правильно оценивает наличие, определяет объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения; 16. Правильно оформляет заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота; 17. Правильно пользуется весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов; 18. Правильно сверяет соответствие получаемых продуктов заказу и накладным; 19. Правильно проверяет органолептическим способом качество, безопасность сырья,	

		продуктов, материалов; 20.Правильно сопоставляет данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов; 21. Правильно обеспечивает хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства; 22. Правильно осуществляет выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями; 23. Правильно использует нитрат-тестер для оценки безопасности сырья	
ПП.01	ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	1. Правильно распознает недоброкачественные продукты; 2. Правильно выбирает, применяет различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности; 3.Правильно соблюдает стандарты чистоты на рабочем месте; 4. Правильно различает пищевые и непищевые отходы; 5.Правильно подготавливает пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; 5.Правильно соблюдает правила утилизации непищевых отходов; 6.Правильно осуществляет упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых	аттестационный лист, дневник, отчет и портфолио студента, содержащие графические/фото/видео материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике

		продуктов, соблюдает товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществляет ротацию; 7. Правильно соблюдает условия и сроки хранения обработанного сырья с учетом требований по безопасности продукции;	
ПП.01	ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	1. Правильно соблюдает правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; 2. Правильно выбирает, подготавливает пряности и приправы, хранит пряности и приправы в измельченном виде; 3.Правильно выбирает, применяет, комбинирует различные способы приготовления полуфабрикатов, в том числе региональных, с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции; 4. Правильно владеет техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании рыбы, правит кухонные ножи; 5. Правильно нарезает, измельчает рыбу вручную или механическим способом; 6. Правильно порционирует, формует, панирует различными способами полуфабрикаты из рыбы и рыбной котлетной массы; 7. Правильно соблюдает выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании); 8. Правильно проверяет качество готовых полуфабрикатов перед	аттестационный лист, дневник, отчет и портфолио студента, содержащие графические/фото/видео материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике

		упаковкой, комплектованием; 9. Правильно применяет различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения; 10. Правильно выбирает материалы, посуду, контейнеры для упаковки; эстетично упаковывает, комплектует полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации 11. Правильно обеспечивает условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов; 12. Правильно рассчитывает стоимость, ведет расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов; 13. Правильно владеет профессиональной терминологией; 14. Правильно консультирует потребителей, оказывает им помощь в выборе	
ПП.01	ПК 1.4 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	1. Правильно соблюдает правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применяет ароматические вещества; 2. Правильно выбирает, применяет, комбинирует различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции; 3. Правильно владеет техникой работы с ножом при нарезке, филитировании продуктов, снятии филе; правит кухонные ножи;	аттестационный лист, дневник, отчет и портфолио студента, содержащие графические/фото/видео материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике

		4. Правильно владеет приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов; 5. Правильно нарезает, порционирует различными способами полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; 6. Правильно готовит полуфабрикаты из натуральной рубленой и котлетной массы; 7. Правильно рассчитывает стоимость, ведет расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов 8. Правильно консультирует потребителей, оказывает им помощь в выборе; владеет профессиональной терминологией	
ПП.01	ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Самостоятельно определяет задачи профессиональной деятельности и развитие в профессиональной траектории	Аттестационный лист, характеристика
ПП.01	ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Самостоятельно осуществляет поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. Правильно применяет информационные технологии в профессиональной деятельности	Аттестационный лист, характеристика
ПП.01	ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой	Понимает сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявляет к ней устойчивый интерес. Правильно ставит профессиональные цели и организует трудовую деятельность	Аттестационный лист, характеристика

	грамотности в различных жизненных ситуациях		
ПП.01	ОК 4. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Эффективно общается с членами команды, руководством. Правильность и своевременность поэтапного самоконтроля деятельности в процессе работы.	Аттестационный лист, характеристика
ПП.01	ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Правильно осуществляет устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Аттестационный лист, характеристика
ПП.01	ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Понимает гражданско-патриотическую позицию, демонстрирует осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	Аттестационный лист, характеристика
ПП.01	ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Правильно организует рабочее место с соблюдением требований СанПиН и техники безопасности, содействующие сохранению окружающей среды, ресурсосбережению в процессе приготовления кулинарной продукции	Аттестационный лист, характеристика
ПП.01	ОК 8. Использовать	Правильно организует	Аттестационный лист,

	средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	рабочее место в процессе приготовления кулинарной продукции с использованием здоровье сберегающих технологий	характеристика
ПП.01	ОК 9. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Правильно применяет профессиональную документацию на государственном и иностранном языках	Аттестационный лист, характеристика

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

Рабочая программа профессионального модуля

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

2026 г.

РАССМОТРЕНО
на заседании
предметно-цикловой комиссии
протокол № 6 «14» января 2026 г.

ОДОБРЕНО
на заседании
методического совета техникума
протокол № 5 «28» января 2026 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, укрупненная группа профессий 43.00.00 Сервис и туризм, в рамках ФП «Профессионалитет».

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Разработчики:
Семухин А.С., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»
Феоктистова В.И., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Техническая экспертиза:

Павлова Н.Д., заместитель директора по учебной работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Содержательная экспертиза:

Солодухина Н.В., заместитель директора по методической работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля……..…
1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы
1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля……..……..
1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П……..……
2. Структура и содержание профессионального модуля……..……
2.1. Трудоемкость освоения профессионального модуля…….
2.2. Структура профессионального модуля……...…….
2.3. Содержание профессионального модуля……...……..
3. Условия реализации профессионального модуля……..……...
3.1. Материально-техническое обеспечение……..……
3.2. Учебно-методическое обеспечение……...……...
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля……...
4.1. Результаты обучения ……..……

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

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

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части определять этапы решения задачи выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы составлять план действия определять необходимые ресурсы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах реализовывать составленный план оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях методы работы в профессиональной и смежных сферах структуру плана для решения задач порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	-
ОК.02	определять задачи для поиска информации определять необходимые источники информации	номенклатура информационных источников, применяемых в	-

	планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию выделять наиболее значимое в перечне информации оценивать практическую значимость результатов поиска оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе с использованием цифровых средств	
ОК.03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в	содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология возможные траектории профессионального развития и самообразования основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности правила разработки бизнес-планов порядок выстраивания презентации кредитные банковские продукты	

	рамках профессиональной деятельности презентовать бизнес-идею определять источники финансирования		
ОК.04	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности основы проектной деятельности	
ОК.05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста правила оформления документов и построения устных сообщений	
ОК.06	описывать значимость своей специальности применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей значимость профессиональной деятельности по специальности стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
ОК.07	соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональную деятельность с учетом	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности пути обеспечения ресурсосбережения принципы бережливого производства основные направления изменения климатических условий	

	знаний об изменении климатических условий региона	региона	
ОК.08	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной 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	
ОК.09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности	
ПК 2.1	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ;	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования,	подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

	проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; оценивать наличие,	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;	подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов

	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	виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи; правила оформления заявок на склад; виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов	
ПК 2.2	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для бульонов, отваров; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к	подготовки основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовления, хранения, отпуске бульонов, отваров

	рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления бульонов, отваров; выбирать, применять, комбинировать методы приготовления: обжаривать кости мелкого скота; подпекать овощи; замачивать сушеные грибы; доводить до кипения и варить на медленном огне бульоны и отвары до готовности; удалять жир, снимать пену, процеживать с бульона; использовать для приготовления бульонов концентраты промышленного производства; определять степень готовности бульонов и отваров и их вкусовые качества, доводить до вкуса; порционировать, сервировать и оформлять бульоны и отвары для подачи в виде блюда; выдерживать температуру подачи бульонов и отваров; охлаждать и замораживать бульоны и отвары с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить свежеприготовленные,	качеству, методы приготовления, кулинарное назначение бульонов, отваров; температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров; виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении бульонов, отваров, правила их безопасной эксплуатации; санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления, хранения и подачи кулинарной продукции; техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи; методы сервировки и подачи бульонов, отваров; температура подачи бульонов, отваров; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования; правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров; правила разогревания охлажденных, замороженных бульонов, отваров; требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров; правила маркирования упакованных бульонов, отваров	

	охлажденные и замороженные бульоны и отвары; разогревать бульоны и отвары		
ПК 2.3	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты в соответствии с 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	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для супов; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания; температурный режим и правила приготовления заправочных супов, супов-пюре, вегетарианских, диетических супов, региональных; виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при приготовлении супов, правила их безопасной эксплуатации; техника порционирования, варианты оформления супов для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	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	на вынос, транспортирования супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи супов; правила охлаждения, замораживания и хранения готовых супов; правила разогревания супов; требования к безопасности хранения готовых супов; правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке	

	супов; владеть профессиональной терминологией, в том числе на иностранном языке		
ПК 2.4	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления соусов; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав соусов в соответствии с рецептурой; осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; рационально использовать продукты, полуфабрикаты; готовить соусные полуфабрикаты: пассеровать овощи, томатные продукты, муку; подпекать овощи без жира; разводить, заваривать мучную пассеровку, готовить льезоны; варить и организовывать хранение концентрированных бульонов, готовить овощные и фруктовые пюре для соусной основы; охлаждать, замораживать, размораживать, хранить, разогревать отдельные компоненты соусов, готовые соусы с учетом требований по	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	приготовления соусных полуфабрикатов, соусов разнообразного ассортимента, их хранения и подготовки к реализации

	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	кулинарное назначение; температурный режим и правила приготовления основных соусов и их производных; виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении соусов, правила их безопасной эксплуатации; правила охлаждения и замораживания отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов; правила размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов; требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов; нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов различной консистенции; техника порционирования, варианты подачи соусов; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос соусов; методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами; температура подачи соусов; требования к безопасности хранения готовых соусов	
ПК 2.5	подбирать в соответствии	правила выбора	приготовления,

	с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд и гарниров; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: замачивать сушеные; бланшировать; варить в воде или в молоке; готовить на пару; припускать в воде, бульоне и собственном соку; - жарить сырые и предварительно отваренные; - жарить на решетке	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	творческого оформления и подготовки к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	гриля и плоской поверхности; фаршировать, тушить, запекать; готовить овощные пюре; готовить начинки из грибов; определять степень готовности блюд и гарниров из овощей и грибов; доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из овощей и грибов; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий с учетом типа питания, вида основного сырья и его кулинарных свойств: замачивать в воде или молоке; бланшировать; варить в воде или в молоке; готовить на пару; припускать в воде, бульоне и смеси молока и воды; жарить предварительно отваренные; готовить массы из каш, формовать, жарить, запекать изделия из каш; готовить блюда из круп в сочетании с мясом, овощами; выкладывать в формы для запекания, запекать подготовленные макаронные изделия, бобовые;	особенностей; методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного сырья и продуктов; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий; органолептические способы определения готовности; ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, их сочетаемость с основными продуктами; нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей; техника порционирования, варианты оформления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых,	

	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	макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; правила разогревания, правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке	

	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		
ПК 2.6	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд,	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки; ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;

	изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из яиц с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: (варить в скорлупе и без, готовить на пару, жарить основным способом и с добавлением других ингредиентов, жарить на плоской поверхности, во фритюре, фаршировать, запекать); определять степень готовности блюд из яиц; доводить до вкуса; выбирать, применять	кулинарных изделий из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; методы приготовления блюд из яиц, творога, сыра, муки, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд из яиц, творога, сыра, муки; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости; техника порционирования, варианты оформления блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура	взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из творога с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: протирать и отпрессовывать творог вручную и механизированным способом; формовать изделия из творога; жарить, варить на пару, запекать изделия из творога; жарить на плоской поверхности; жарить, запекать на гриле; определять степень готовности блюд из творога; доводить до вкуса; выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий из муки с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: замешивать тесто дрожжевое (для оладий, блинов, пончиков, пиццы) и бездрожжевое (для лапши домашней, пельменей, вареников, чебуреков, блинчиков); формовать изделия из теста (пельмени, вареники, пиццу, пончики, чебуреки и т.д.); охлаждать и замораживать тесто и изделия из теста с фаршами; подготавливать продукты для пиццы; раскатывать тесто,	подачи блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; правила охлаждения, замораживания и хранения, разогревания готовых блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя	

	нарезать лапшу домашнюю вручную и механизированным способом; жарить на сковороде, на плоской поверхности блинчики, блины, оладьи; выпекать, варить в воде и на пару изделия из теста; жарить в большом количестве жира; жарить после предварительного отваривания изделий из теста; разогревать в СВЧ готовые мучные изделия; определять степень готовности блюд, кулинарных изделий из муки; доводить до вкуса; проверять качество готовых блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять блюда, кулинарные изделия, закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки; охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и полуфабрикаты из теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;		

	хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; разогревать охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; рассчитывать стоимость; вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий		
ПК 2.7	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним; организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; выбирать, подготавливать	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	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействия с потребителями при

	пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: варить рыбу порционными кусками в воде или в молоке; готовить на пару; припускать рыбу порционными кусками, изделия из рыбной котлетной массы в воде, бульоне; жарить порционные куски рыбу, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре; жарить порционные куски рыбу, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы на решетке гриля и	ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; органолептические способы определения готовности; ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами; нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей; техника порционирования,	отпуске продукции с прилавка/раздачи

	плоской поверхности; фаршировать, тушить, запекать с гарниром и без; варить креветок, раков, гребешков, филе кальмаров, морскую капусту в воде и других жидкостях; бланшировать и отваривать мясо крабов; припускать мидий в небольшом количестве жидкости и собственном соку; жарить кальмаров, креветок, мидий на решетке гриля, основным способом, в большом количестве жира; определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного водного сырья; доводить до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при	варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; правила разогревания, правила охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила заполнения этикеток; правила и порядок расчета потребителей при	

	порционировании; выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски 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	отпуске на вынос; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке	

	горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья		
ПК 2.8	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним; организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи. кролика; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; 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	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;	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	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;	ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, их сочетаемость с основными продуктами; нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей; техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд, разогревания	

	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	охлажденных, замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке	

	птицы, дичи, кролика; охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; рассчитывать стоимость; вести расчет с потребителем при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней		

	птицы, дичи, кролика		

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1		Знать и уметь эксплуатировать современное оборудования для организации рабочих мест при приготовлении соусов	МДК.02.01 Тема 2.1 Техническое оснащение работ по приготовлению горячих соусов Тема 3.2 Пр № 4 Техника безопасности при работе на тепловом оборудовании	4	По запросу работодателя ООО «УК «Отели Юста» добавлены темы по применению инновационного оборудования в процессе приготовления сложной горячей кулинарной продукции.
2		Знать и применять инновационные технологии при приготовлении горячих блюд, ориентироваться на современные тенденции	МДК.02.02 Тема 1.2 Классификация заправочных супов Тема 2.2 Технология приготовления горячих соусов Тема 3.3 Методы приготовления жареных овощей Тема 3.7 Методы приготовления запеченных овощей Тема 3.10 Технология приготовления блюд из грибов Тема 4.4 Технология приготовления блюд из бобовых и кукурузы Тема 4.7	116	Современные тенденции в приготовлении сложной горячей кулинарной продукции.

			Технология приготовления блюд из макаронных изделий Тема 5.2 Технология приготовления простых и основных блюд из яиц Тема 5.3 Технология приготовления блюд из творога Тема 6.3 Технология приготовления жаренной и тушеной рыбы Тема 6.4 Технология приготовления рубленной массы из рыбы Тема 6.5 Приготовление блюд из нерыбного водного сырья Тема 7.2 Технология приготовления отварных и припущенных блюд из мяса Тема 7.3 Технология приготовления жареных блюд из мяса Тема 7.4 Технология приготовления тушеных и запечённых блюд из мяса Тема 7.7 Технология приготовления блюд из		

			мясных субпродуктов Тема 7.12 Технология приготовления блюд из жареной и тушеной домашней птицы, дичи, кролика Тема 7.19 Технология приготовления блюд из рубленной и котлетной массы домашней птицы, дичи, кролика		

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

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практической подготовки**
Объем образовательной нагрузки	632	
Учебные занятия	206	114
В том числе		
Теоретические занятия	92	
Практические занятия	114	114
Лабораторные занятия		
Самостоятельная работа	12	-
Консультации	6	
Практика, в т.ч.:	396	396
учебная	-	-
производственная	*396*	*396*
Промежуточная аттестация, в том числе: *МДК 02.01* *МДК 02.02* *ПП.02* *В форме комплексного дифференцированного зачета* *ПМ.02 в форме экзамена*	12	
Всего	**632**	**510**

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

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Теоретические занятия	Практические занятия	Лабораторные занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Консультации	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
ПК 2.1 ОК 01-09	МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	**20**	**10**	**20**	8	10		-	**2**			
ПК 2.2-2.8 ОК 01-09	МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	**204**	**104**	**204**	84	104		-	**10**	**6**		
ПК 2.1-2.8 ОК 01-09	Производственная практика	**396**	**396**									**396**
	Промежуточная аттестация	**12**										
	Всего:	***632***	**510**		***92***	***114***		**-**	***12***		**-**	**396**

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

№ занятия	Наименование темы занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	ОК, ПК
1	2	3	4	5
МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий. закусок				
Тема 1. Организация работы и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению бульонов, отваров, супов				
1	**Тема 1.1 Организация рабочего места повара в горячем цехе**	**Содержание учебного материала** Требования к организации рабочего места повара при приготовлении бульонов, отваров, супов. Характеристика основного оборудования, посуды, инвентаря и инструментов для приготовления бульонов, отваров, супов. Виды, назначение, технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды для приготовления и хранения готовых бульонов, отваров, супов. Правила подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Правила работы и техника безопасности. **Домашняя работа № 1** На формате А4 составить памятку по охране труда и технике безопасности работы в горячем цеху.	2	ПК 2.1 ОК 01-ОК 09
2	**Тема 1.2 ПЗ № 1 Охрана труда в горячем цехе**	**Практическое занятие** **Содержание материала** Студенты разбиваются на подгруппы по два человека, им выдаются производственные ситуации по охране труда, при работе в горячем цехе, нужно будет объяснить правильность или не правильность действий. **Домашнее задание № 2** Повторить виды инструктажей	2	ПК 2.1 ОК 01-ОК 09
3	**Тема 1.3 Санитарно-гигиенические требования в горячем цехе**	**Содержание учебного материала** Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению бульонов, отваров, супов, процессу хранения и подготовки к реализации. **Домашняя работа № 3** На формате А4 составить памятку «санитарно – гигиенические требования в горячем цеху». Расписать по пунктам санитарные условия работы с начала рабочего дня до окончания рабочего дня.	2	ПК 2.1 ОК 01-ОК 09

4	**Тема 1.4** **ПЗ № 2** **Санитарные требования при приготовлении бульонов, отваров, супов**	**Практическое занятие** **Содержание учебного материала** Студенты разбиваются на подгруппы по 2 человека и составляют карточки по основным требованиям санитарно – гигиенических норм и требованиям в горячем цеху к повару, техническому оснащению при приготовлении бульонов, отваров, супов. Выполненное задание обсуждается с преподавателем. **Домашняя работа № 4** Повторить санитарные требования при приготовлении бульонов, отваров, супов	2	ПК 2.1 ОК 01-ОК 09
Тема 2. Организация работы и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению горячих соусов				
5	**Тема 2.1** **Техническое оснащение работ по приготовлению горячих соусов**	**Содержание учебного материала** Характеристика основного оборудования, посуды, инвентаря и инструментов для приготовления горячих соусов. Правила работы и техник безопасности. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления и хранения горячих соусов. Правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. **Домашнее задание № 5** На формате А4 составить памятку по технике безопасности при работе на оборудование для приготовления горячих соусов. 1. Перед началом работы. 2. Во время работы. 3. По окончанию работы.	2	ПК 2.1, 2.4 ОК 01-ОК 09
6	**Тема 2.2** **ПЗ № 3 Санитарные требования при приготовлении горячих соусов**	**Практическое занятие** **Содержание учебного материала** Студенты разбиваются на подгруппы по 2 человека и составляют карточки по основным требованиям санитарно-гигиенических норм и требованиям в горячем цехе к повару, техническому оснащению при приготовлении горячих соусов Выполненное задание обсуждается с преподавателем. **Домашняя работа № 6**	2	ПК 2.1, 2.4 ОК 01-ОК 09

		Повторить санитарные требования при приготовлении горячих соусов		
Тема 3. Организация работы и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению горячих блюд, кулинарных закусок				
7	**Тема 3.1** **Организация рабочего места для приготовления горячих блюд и закусок**	**Содержание учебного материала** Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в отварном (основным способом и на пару), припущенном, жареном, тушеном, запеченном виде. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления и хранения горячих блюд и закусок. Правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Техника безопасности при эксплуатации теплового оборудования: пароконвектомата, жарочного шкафа, электрофритюрницы, электрогрилей, электроплит. Организация и правила хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Сроки и условия хранения, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. **Домашняя работа № 7** В рабочей тетради составить памятку по технике безопасности при работе по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в отварном, припущенном, жареном, тушеном, запечённом виде	2	ПК 2.1, 2.5 ОК 01-ОК 09
8	**Тема 3.2** **ПЗ № 4** **Техника безопасности при работе с тепловым оборудованием**	**Практическое занятие** **Содержание учебного материала** Студенты в рабочих тетрадях составляют карточки по технике безопасности при работе на тепловом оборудовании вовремя приготовления горячих блюд, кулинарных изделий закусок в отварном (основным способом и на пару), припущенном, жареном, тушеном, запеченном виде. Выполненное задание обсуждается с преподавателем. **Домашнее работа № 8** Повторить технику безопасности при работе на тепловом оборудовании	2	ПК 2.1 ОК 01-ОК 09
9	**Тема 3.3** **ПЗ № 5** **Принципы составления меню**	**Практическое занятие** **Содержание учебного материала** Виды меню, основные правила и принципы составления меню. Основные правила и принципы составления фрагмента меню для горячих блюд, кулинарных изделий и закусок.	2	ПК 2.1 ОК 01-ОК

<table>
<tr><td></td><td></td><td>Домашняя работа № 9
Повторить принцип составления фрагмента меню для горячих блюд и закусок</td><td></td><td>09</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>Самостоятельная работа № 1
Составить презентацию на тему «Модель горячего цеха»</td><td>2</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="5">МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</td></tr>
<tr><td colspan="5">2 курс
I семестр</td></tr>
<tr><td colspan="5">Тема 1. Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров, заправочных супов</td></tr>
<tr><td>1</td><td>Тема 1.1
Классификация бульонов и отваров</td><td>Содержание учебного материала
Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании бульонов, отваров. Технология приготовления бульонов и отваров. Правила, режима варки, нормы закладки продуктов, кулинарное назначение бульонов и отваров. Правила подачи бульонов и отваров. Требования к качеству.
Домашняя работа № 1
На формате А4 заполнить таблицу «Бульоны и отвары»
<table>
<tr><td>№п\п</td><td>Название бульонов и отваров</td><td>Требование к качеству</td><td>Правила подачи</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table></td><td>2</td><td>ПК 2.2
ОК 01-ОК 09</td></tr>
<tr><td>2</td><td>Тема 1.2
Классификация заправочных супов</td><td>Содержание учебного материала
Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании заправочных супов. Технология приготовления заправочных супов. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (специй, приправ, пищевых концентратов, полуфабрикатов высокой степени готовности, выпускаемых пищевой промышленностью) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к супам. Правила подачи заправочных супов. Требования к качеству.
Домашняя работа №2
На формате А4 заполнить таблицу «Заправочные супы»
<table>
<tr><td>№п\п</td><td>Название заправочных супов</td><td>Требование к качеству</td><td>Правила подачи</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table></td><td>2</td><td>ПК 2.3
ОК 01-ОК 09</td></tr>
</table>

<table>
<tr>
<td>3</td>
<td>Тема 1.3
Классификация протертых супов</td>
<td>Содержание учебного материала
Протертые супы: ассортимент, пищевая ценность, значение в питании. Особенности приготовления, нормы закладки продуктов, правила и режимы варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подачи протертых супов. Требования к качеству.
Домашняя работа № 3
На формате А4 заполнить таблицу «Протертые супы»
<table>
<tr><td>№п\п</td><td>Название супов</td><td>Требование к качеству</td><td>Правила подачи</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table>
</td>
<td>2</td>
<td>ПК 2.3
ОК 01-ОК 09</td>
</tr>
<tr>
<td>4</td>
<td>Тема 1.4
Классификация прозрачных супов</td>
<td>Содержание учебного материала
Прозрачные супы: ассортимент, пищевая ценность, значение в питании. Технология приготовления прозрачных супов. Особенности приготовления, нормы закладки продуктов, правила и режимы варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подачи прозрачных супов.
Домашняя работа № 4
На формате А4 заполнить таблицу «Прозрачные супы»
<table>
<tr><td>№п\п</td><td>Название супов</td><td>Требование к качеству</td><td>Правила подачи</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table>
</td>
<td>2</td>
<td>ПК 2.3
ОК 01-ОК 09</td>
</tr>
<tr>
<td>5</td>
<td>Тема 1.5
Классификация холодных супов</td>
<td>Содержание учебного материала
Классификация, ассортимент, пищевая ценность холодных супов. Технология приготовления холодных супов. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Правила подачи холодных супов.
Домашняя работа № 5
На формате А4 заполнить таблицу «Холодные супы»
<table>
<tr><td>№п\п</td><td>Название супов</td><td>Требование к качеству</td><td>Правила подачи</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table>
</td>
<td>2</td>
<td>ПК 2.3
ОК 01-ОК 09</td>
</tr>
<tr>
<td>6</td>
<td>Тема 1.6
Классификация сладких супов</td>
<td>Содержание учебного материала
Классификация, ассортимент, пищевая ценность сладких супов. Технология приготовления сладких супов. Правила выбора, характеристика и требования к</td>
<td>2</td>
<td>ПК 2.3
ОК</td>
</tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td></td><td>качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Правила подачи сладких супов.
Домашняя работа № 6
На формате А4 заполнить таблицу «Сладкие супы»<table><tr><td>№п\п</td><td>Название супов</td><td>Требование к качеству</td><td>Правила подачи</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table></td><td></td><td>01-ОК 09</td></tr>
<tr><td>7</td><td>Тема 1.7
Классификация молочных супов</td><td>Содержание учебного материала
Ассортимент молочных супов, пищевая ценность, значение в питании. Технология приготовления молочных супов. Правила выбора, нормы закладки продуктов, правила и режимы варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подачи молочных супов.
Домашняя работа № 7
На формате А4 заполнить таблицу «Молочные супы»<table><tr><td>№п\п</td><td>Название супов</td><td>Требование к качеству</td><td>Правила подачи</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table></td><td>2</td><td>ПК 2.3 ОК 01-ОК 09</td></tr>
<tr><td colspan="5">Тема 2 Приготовление, назначение, подготовка к реализации соусов</td></tr>
<tr><td>8</td><td>Тема 2.1
Классификация горячих соусов</td><td>Содержание учебного материала
Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании горячих соусов. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для соусов и готовых соусов промышленного производства
Домашняя работа № 8
На формате А4 заполнить таблицу «Горячие соусы»<table><tr><td>№п\п</td><td>Название соусов</td><td>Требование к качеству</td><td>Правила подачи</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table></td><td>2</td><td>ПК 2.4 ОК 01-ОК 09</td></tr>
<tr><td>9</td><td>Тема 2.2
Технология приготовления горячих соусов</td><td>Содержание учебного материала
Методы приготовления основных горячих соусов: смешивание, взбивание, варка на медленном огне, процеживание, измельчение, растирание, настаивание, порционирование, прогревание.
Технология приготовления основных горячих соусов в соответствии с методами приготовления и типом основного продукта. Правила подачи</td><td>2</td><td>ПК 2.4 ОК 01-ОК 09</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td></td><td>основных горячих супов. Требования к качеству.
Домашняя работа № 9
В рабочих тетрадях составить 3 технологические схемы горячих соусов</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>10</td><td>Тема 2.3
Классификация холодных соусов</td><td>Содержание учебного материала
Характеристика холодных соусов.
Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним необходимого типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для соусов и к основным холодным соусам.
Домашняя работа № 10
На формате А4 заполнить таблицу «Холодные соусы»
<table>
<tr><td>№п\п</td><td>Название соусов</td><td>Требование к качеству</td><td>Правила подачи</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table></td><td>2</td><td>ПК 2.4
ОК 01-ОК 09</td></tr>
<tr><td>11</td><td>Тема 2.4
Технология приготовления холодных соусов</td><td>Содержание учебного материала
Технология приготовления отдельных компонентов для холодных соусов и заправок для салатов (винегрета, на основе уксуса, растительного масла и горчицы).
Методы приготовления основных холодных соусов.
Порядок и последовательность введения компонентов при приготовлении основных холодных соусов.
Технология приготовления основных холодных соусов. Требование к качеству, правила подачи.
Домашняя работа № 11
В рабочих тетрадях составить 3 технологические схемы холодных соусов</td><td>2</td><td>ПК 2.4
ОК 01-ОК 09</td></tr>
<tr><td colspan="5">Тема 3 Приготовление, назначение, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов</td></tr>
<tr><td>12</td><td>Тема 3.1
Ассортимент простых и основных блюд из овощей</td><td>Содержание учебного материала
Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним необходимого типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к простым и основным блюдам из овощей.
Домашняя работа № 12
На формате А4 составить памятку по обработке овощей для основных блюд.</td><td>2</td><td>ПК 2.5
ОК 01-ОК 09</td></tr>
<tr><td>13</td><td>Тема 3.2
Методы приготовления припущенных овощей</td><td>Содержание учебного материала
Методы приготовления овощей: припускание. Технология приготовления простых и основных блюд из припущенных овощей: капусты брюссельской</td><td>2</td><td>ПК 2.5
ОК</td></tr>
</table>

		припущенной; капусты цветной припущенной; смеси овощей в молочном соусе. Температурный и санитарный режим приготовления блюд из припущенных овощей. Варианты оформления простых и основных блюд из овощей для подачи в виде блюда и гарнира Требования к качеству простых и основных блюд из припущенных овощей. Правила подачи. **Домашняя работа № 13** На формате А 4 составить 3 схемы приготовления припущенных овощей		01-ОК 09
14	**Тема 3.3** **Методы приготовления жареных овощей**	**Содержание учебного материала** Методы приготовления овощей: жарка основным способом (глубокая и поверхностная), жарка во фритюре, жарка на гриле и плоской поверхности, протирание, смешивание, формовка, порционирование. Температурный и санитарный режим жарки овощей. **Домашняя работа № 14** На форматах А 4 составить 3 схемы по методам приготовления жаренных овощей**.**	2	ПК 2.5 ОК 01-ОК 09
15	**Тема 3.4** **Технология приготовления блюд из жареных овощей**	**Содержание учебного материала** Технология приготовления простых и основных блюд из жареных овощей: картофеля жареного из отварного; перца сладкого жаренного; помидоров жареных; баклажанов жареных; кабачков жареных; жареных овощных изделий (котлеты, зразы, шницеля); котлет морковных (картофельных, свекольных) жареных; зраз картофельных; оладий из тыквы; оладий картофельных. Температурный и санитарный режим приготовления блюд из жареных овощей. Требования к качеству простых и основных блюд из жареных овощей. Правила подачи. **Домашняя работа № 15** В рабочих тетрадях составить 3 технологические схемы приготовления простых и основных блюд из жаренных овощей	2	ПК 2.5 ОК 01-ОК 09
16	**Тема 3.5** **Методы приготовления тушеных овощей**	Методы приготовления овощей: тушение, прогревание, протирание, смешивание, фарширование, формовка, порционирование, паровая конвекция. Технология приготовление овощей вспомогательными методами. Температурный и санитарный режим приготовления блюд из овощей. Температурный режим хранения и подачи блюд и гарниров.	2	ПК 2.5 ОК 01-ОК

		Требования к качеству простых и основных блюд и гарниров из овощей. Правила подачи. **Домашняя работа № 16** В рабочих тетрадях составить 3 технологические схемы приготовления тущеных овощей		09
17	**Тема 3.6** **Методы приготовления запеченных овощей**	**Содержание учебного материала** Методы приготовления овощей: запекание, прогревание, протирание, смешивание, фарширование, формовка, порционирование, паровая конвекция. Технология приготовления простых и основных блюд из запеченных овощей: помидоров фаршированных; перца фаршированного; кабачков фаршированных; голубцов с мясом; голубцов овощных; голубцов со шпинатом; картофельной запеканки; картофеля, запеченного с сыром; овощей, запеченных под соусом; солянки овощной; запеканки из тыквы. Температурный и санитарный режим приготовления блюд из овощей. Температурный режим хранения и подачи блюд и гарниров. Требования к качеству простых и основных блюд и гарниров из овощей **Домашняя работа № 17** В рабочих тетрадях составить 3 технологические схемы приготовления запеченных овощей	2	ПК 2.5 ОК 01-ОК 09
Лабораторные занятия I семестр				
1	**ЛЗ № 1** **Приготовление заправочных супов**	**Содержание учебного материала** Правила приготовления, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента. Правила подачи. Санитарно-гигиенические требования к работе при приготовлении заправочных супов. Органолептическая оценка качества.	4	ПК 2.1–2.8 ОК 01-ОК 09
2	**ЛЗ № 2** **Приготовление супов-пюре**	**Содержание учебного материала** Правила приготовления, оформление и отпуск супа – пюре разнообразного ассортимента. Правила подачи. Санитарно-гигиенические требования к работе при приготовлении супа-пюре. Органолептическая оценка качества.	4	ПК 2.1–2.8 ОК 01-ОК 09

3	**ЛЗ №3** **Приготовление холодных супов**	**Содержание учебного материала** Правила приготовления, оформление и отпуск холодных супов разнообразного ассортимента. Правила подачи. Санитарно - гигиенические требования к работе при приготовлении холодных супов. Органолептическая оценка качества.	4	ПК 2.1-2.8 ОК 01-ОК 09
4	**ЛЗ №4** **Приготовление сладких супов**	**Содержание учебного материала** Правила приготовления, оформление и отпуск прозрачных супов разнообразного ассортимента. Правила подачи. Санитарно - гигиенические требования к работе при приготовлении прозрачных супов. Органолептическая оценка качества.	4	ПК 2.1-2.8 ОК 01-ОК 09
5	**ЛЗ № 5** **Приготовление прозрачных супов.**	**Содержание учебного материала** Правила приготовления, оформление и отпуск прозрачных супов разнообразного ассортимента. Правила подачи. Санитарно - гигиенические требования к работе при приготовлении прозрачных супов. Органолептическая оценка качества.	4	ПК 2.1-2.8 ОК 01-ОК 09
6	**ЛЗ № 6** **Приготовление блюд из отварных, припущенных овощей и грибов.**	**Содержание учебного материала** Правила приготовления, оформление и отпуск простых и основных блюд из отварных, припущенных овощей и грибов. Правила подачи. Санитарно - гигиенические требования к работе при приготовлении блюд из отварных, припущенных, жареных овощей и грибов. Органолептическая оценка качества.	4	ПК 2.1-2.8 ОК 01-ОК 09
7	**ЛЗ № 7** **Приготовление блюд из жареных и запечённых овощей и грибов.**	**Содержание учебного материала** Правила приготовления, оформление и отпуск простых и основных блюд из жареных и запечённых овощей и грибов. Правила подачи. Санитарно - гигиенические требования к работе при приготовлении блюд из тушеных и запечённых овощей и грибов. Органолептическая оценка качества.	4	ПК 2.1-2.8 ОК 01-ОК

				09
8	**ЛЗ № 8** **Приготовление блюд из тушеных овощей и грибов.**	**Содержание учебного материала** Правила приготовления, оформление и отпуск простых и основных блюд из тушеных овощей и грибов. Правила подачи. Санитарно-гигиенические требования к работе при приготовлении блюд из круп, бобовых, кукурузы. Органолептическая оценка качества.	4	ПК 2.1-2.8 ОК 01-ОК 09
2 курс **II семестр**				
1	**Тема 3.7** **Технология приготовления блюд из грибов**	**Содержание учебного материала** Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к простым и основным блюдам из грибов, необходимого типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к простым и основным блюдам из грибов. Технология приготовления простых и основных блюд из грибов: грибы жареные с картофелем; лисички жареные, грибы жареные в панировке; грибы тушёные в сметанном соусе; жульен из грибов; грибы, запеченные с сыром. Температурный и санитарный режим приготовления блюд из грибов Температурный режим хранения и подачи блюд и гарниров. Требования к качеству блюд и гарниров из грибов. Правила подачи. **Домашняя работа № 18** В рабочих тетрадях составить 3 технологические схемы приготовления простых и основных блюд из грибов	2	ПК 2.5 ОК 01-ОК 09
2	**Тема 3.8** **ПЗ № 1** **Правила подачи и оформления блюд и гарниров из овощей**	**Практическое занятие** **Содержание учебного материала** Задание выполняются индивидуально в рабочих тетрадях. Описать оформление и способы подачи различных блюд и гарниров из овощей. Правила порционирования и оформления блюд из овощей. **Домашняя работа № 19** Составить слайд презентацию по способам подачи и оформления блюд и гарниров из овощей.	2	ПК 2.5 ОК 01-ОК 09
		Самостоятельная работа №1 Выполнить презентацию на тему «Приготовление, назначение, подготовка к	2	

		реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов»		
Тема 4 Приготовление, назначение, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий				
3	**Тема 4.1 Ассортимент каш, основных блюд и гарниров из круп, бобовых, кукурузы**	**Содержание учебного материала** Правила выбора основных и дополнительных ингредиентов к основным блюдам и гарнирам из круп, бобовых, кукурузы, необходимого типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным блюдам из круп, бобовых, кукурузы Методы приготовления каш и гарниров из круп, бобовых, кукурузы: смешивание ингредиентов, формовка, панирование, разделка массы, варка в воде и на пару, жарка основным способом, заваривание, запекание, порционирование. **Домашняя работа № 20** На формате А4 составить памятку в схеме по правилам обработки круп, бобовых, кукурузы	2	ПК 2.5 ОК 01-ОК 09
4	**Тема 4.2 Технология приготовление каш и простых гарниров из круп**	**Содержание учебного материала** Технология приготовления рассыпчатых каш из риса, гречневой, пшеничной и манной крупы; вязкие каши на воде и молоке из риса, пшена, перловой, ячневой, овсяной, кукурузной и дробленой гречневой крупы; жидкие каши на воде и молоке из манны и ячневой крупы, овсяных хлопьев; риса отварного с откидыванием, риса отварного без откидывания; риса парового; смеси из разных видов риса, отварной в воде и на пару; риса жареного. Варианты оформления блюд из круп для подачи в виде основного блюда и гарнира. Правила и температура подачи блюд и гарниров из круп. Требования к безопасности хранения приготовленных блюд из круп, предназначенных для последующего использования. Требования к качеству каш и простых гарниров из круп. Правила подачи. **Домашняя работа № 21** В рабочих тетрадях составить 3 технологические схемы приготовления простых блюд и гарниров из круп	2	ПК 2.5 ОК 01-ОК 09
5	**Тема 4.3 Технология приготовления блюд и гарниров из каш**	**Содержание учебного материала** Технология приготовления запеканки из различных круп, пудинги из различных круп (паровые и запеченные), крупеники, крупяные котлеты и биточки из различных круп, клецки, начинки из круп, ризотто; плов овощной;	2	ПК 2.5 ОК 01-

		Варианты оформления простых и основных блюд из круп для подачи в виде основного блюда и гарнира. Правила и температура подачи простых и основных блюд и гарниров из круп. Требования к безопасности хранения приготовленных простых и основных блюд из круп, предназначенных для последующего использования. Требования к качеству основных блюд и гарниров из каш. **Домашняя работа № 22** В рабочих тетрадях составить 3 технологические схемы приготовления основных блюд и гарниров из каш		ОК 09
6	**Тема 4.4** **ПЗ № 2** **Правила подачи и оформления блюд и гарниров из круп**	**Практическое занятие** **Содержание учебного материала** Задание выполняются индивидуально в рабочих тетрадях. Описать оформление и способы подачи различных блюд и гарниров из круп. Правила порционирования и оформления блюд из круп. **Домашняя работа № 23** Составить слайд презентацию по способам подачи и оформления блюд и гарниров из круп.	2	ПК 2.5 ОК 01-ОК 09
7	**Тема 4.5** **Технология приготовления блюд из бобовых и кукурузы**	**Содержание учебного материала** Технология приготовления чечевицы отварной на пару; фасоль тушеная; горох с копченостями в соусе; пюре из чечевицы; стручковая фасоль с орехами и соусом; кукуруза, сваренная на пару; кукуруза, сваренная в молоке; начинка из бобовых. Варианты оформления простых и основных блюд из бобовых, кукурузы для подачи в виде основного блюда и гарнира. Правила и температура подачи простых и основных блюд и гарниров из бобовых, кукурузы. Требования к безопасности хранения приготовленных простых и основных блюд из бобовых, кукурузы, предназначенных для последующего использования. Требования к качеству блюд из бобовых и кукурузы. Правила подачи. **Домашняя работа № 24** В рабочих тетрадях составить 3 технологические схемы приготовления основных блюд из бобовых и кукурузы	2	ПК 2.5 ОК 01-ОК 09
8	**Тема 4.6**	**Практическое занятие**	2	ПК

	ПЗ № 3 **Расчет основного сырья для приготовления блюд и гарниров из круп**	**Содержание учебного материала** Задание выполняются индивидуально в рабочих тетрадях. Студент должен рассчитать массу основного сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления простых и основных блюд из круп. Описать требования к качеству и правила подачи. **Домашняя работа № 25** Повторить расчет массы основного сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления простых и основных блюд из круп		2.5 ОК 01-ОК 09
9	**Тема 4.7** **Ассортимент основных блюд и гарниров из макаронных изделий.**	**Содержание учебного материала** Правила выбора основных и дополнительных ингредиентов к основным блюдам и гарнирам из макаронных изделий необходимого типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным блюдам из макаронных изделий. Методы приготовления макаронных изделий: варка с откидыванием до готовности и полуготовности, варка без откидывания, откидывание сваренных макаронных изделий, смешивание, прогревание, запекание, порционирование. **Домашняя работа № 26** На формате А4 составить памятку в схеме по правилам подготовки и обработки макаронных изделий	2	ПК 2.5 ОК 01-ОК 09
10	**Тема 4.8** **Технология приготовления блюд из макаронных изделий**	**Содержание учебного материала** Технология приготовления макароны отварные с грибами; макароны отварные с овощами; макаронник; лапшевник; яичная лапша с курицей и омлетом; Органолептические способы определения степени готовности и требования к качеству простых и основных блюд из макаронных изделий. Варианты оформления простых и основных блюд из макаронных изделий для подачи в виде основного блюда и гарнира. Правила и температура подачи простых и основных блюд и гарниров из макаронных изделий. Требования к безопасности хранения приготовленных блюд и гарниров из макаронных изделий. Требование к качеству блюд из макаронных изделий. Правила подачи. **Домашняя работа № 27** В рабочих тетрадях составить 3 технологические схемы приготовления основных блюд из макаронных изделий	2	ПК 2.5 ОК 01-ОК 09

11	**Тема 4.9** **ПЗ № 4** **Расчет основного сырья для блюд и гарниров из макаронных изделий**	**Практическое занятие** **Содержание учебного материала** Задание выполняются индивидуально в рабочих тетрадях. Студент должен рассчитать массу основного сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления простых и основных блюд из макаронных изделий. Описать требования к качеству и правила подачи **Домашняя работа № 28** Повторить расчет массы основного сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления простых и основных блюд из макаронных изделий	2	ПК 2.5 ОК 01-ОК 09
12	**Тема 4.10** **ПЗ № 5** **Правила приготовления блюд из круп**	**Содержание учебного материала** Задание выполняется индивидуально в рабочих тетрадях. Правила приготовления, оформление и отпуск простых и основных блюд из круп. Правила подачи. Санитарно-гигиенические требования к работе при приготовлении блюд из творога. Органолептическая оценка качества. **Домашнее задание № 29** Составить технологическую схему приготовления блюда и провести органолептическую оценку.	2	ПК 2.8 ОК 01-ОК 09
		Самостоятельная работа №2 Выполнить презентацию на тему «Приготовление, назначение, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий»	2	
Тема 5 Приготовление, назначение, подготовка к реализации блюд из яиц, творога				
13	**Тема 5.1** **Ассортимент простых и основных блюд из яиц и творога**	**Содержание учебного материала** Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к простым и основным блюдам из яиц и творога необходимого типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к блюдам. Методы приготовления простых и основных блюд из яиц: варка яиц в скорлупе до различной степени готовности (всмятку, «в мешочек» и вкрутую), варка яиц без скорлупы, варка на водяной бане при непрерывном помешивании, варка на пару в форме, жарка основным способом при непрерывном помешивании, жарка на сковороде, взбивание, смешивание, запекание в форме, фарширование, порционирование. Методы приготовления основных холодных блюд из творога: протирание,	2	ПК 2.6 ОК 01-ОК 09

		отпрессовывание, смешивание, порционирование. Методы приготовления основных горячих блюд из творога: протирание, отпрессовывание, смешивание, формование, варка в воде, варка на пару, жарка изделий из творога основным способом и во фритюре, запекание творожной массы, порционирование **Домашняя работа № 30** На формате А4 составить памятку в схеме обработки яиц		
14	**Тема 5.2** **Технология приготовления простых и основных блюд из яиц**	**Содержание учебного материала** Технология приготовления: яйца вареные всмятку, яйца вареные, «в мешочек», яйца вареные вкрутую, вареных яйца «пашот»; вареные без скорлупы яйца вкрутую; Технология приготовления простых и основных жареных блюд из яиц: яичницы-глазуньи натуральной; яичницы-глазуньи с ветчиной; яичницы-глазуньи с грибами; яичницы-глазуньи с помидорами; яичницы-глазуньи с луком; омлета, жаренного на сковороде натурального; омлета, жаренного на сковороде с мясными продуктами; омлета фаршированного; Технология приготовления начинок к яичным кашкам и омлетам. Варианты оформления блюд из яиц. Температура подачи горячих блюд из яиц. Требования к качеству готовых блюд из яиц. Правила подачи. **Домашняя работа № 31** В рабочих тетрадях составить 3 технологические схемы приготовления блюд из яиц	2	ПК 2.6 ОК 01-ОК 09
15	**Тема 5.3** **Технология приготовления блюд из творога**	**Содержание учебного материала** Технология приготовления основных горячих блюд из творога в соответствии с методами приготовления и видом творога, и типом питания: сырники из творога; сырники из творога и моркови; вареники ленивые; пудинг паровой; пудинг запеченный; запеканка из творога; шарики из творога, жареные во фритюре. Варианты оформления блюд из творога. Температура подачи холодных и горячих блюд из творога. Требования к качеству готовых блюд из творога. Правила подачи. **Домашняя работа № 32** На формате А4 составить 3 технологические схемы основных блюд из творога	2	ПК 2.6 ОК 01-ОК 09

16	**Тема 5.4** **ПЗ№ 6** **Расчёт основного сырья для приготовления блюд из яиц и творога**	**Практическое занятие** **Содержание учебного материала** Задание выполняются индивидуально в рабочих тетрадях. Студент должен рассчитать массу основного сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления простых и основных блюд из яиц и творога. Описать требования к качеству и правила подач. **Домашняя работа № 33** Повторить расчет массы основного сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления простых и основных блюд из яиц и творога	**2**	ПК 2.6 ОК 01-ОК 09
		Самостоятельная работа № 3 Выполнить презентацию на тему «Приготовление, назначение, подготовка к реализации блюд из яиц, творога»	**2**	
Тема 6 Приготовление, назначение, подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья				
17	**Тема 6.1** **Ассортимент простых и основных блюд из рыбы**	**Содержание учебного материала** Правила выбора полуфабрикатов из рыбы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки для создания гармоничных блюд. Температурный и санитарный режимы приготовления простых и основных горячих блюд из рыбы. Методы и приёмы приготовления простых и основных блюд из рыбы: варка в почти кипящей жидкости, варка на пару и «овощной подушке», припускание в небольшом количестве жидкости, порционирование. **Домашняя работа № 34** На формате А4 составить памятку ассортимента простых и основных блюд из рыбы в схемах.	2	ПК 2.7 ОК 01-ОК 09
18	**Тема 6.2** **Технология приготовления отварной и припущенной рыбы**	**Содержание учебного материала** Технология приготовления рыбы отварной и припущенной: судак отварной; филе трески припущенное; рыба, припущенная в воде/бульоне с огуречным рассолом. Варианты оформления и подачи простых и основных блюд из рыбы. Температура подачи блюд из рыбы, правила подачи. Требования к качеству блюд. Требования к безопасности хранения приготовленной рыбы, предназначенной для последующего использования.	2	ПК 2.7 ОК 01-ОК 09

		Домашняя работа № 35 На формате А4 составить 3 технологические схемы блюд из рыбы: отварная, припущенная		
19	**Тема 6.3** **Технология приготовления жареной и тушеной рыбы**	**Содержание учебного материала** Технология приготовления, методы и приёмы приготовления простых и основных блюд из рыбы: жарка основным способом (до готовности и поверхностная), жарка во фритюре, жарка в кляре, жарка на плоской поверхности, и на рифлёном гриле, доведение до готовности в жарочном шкафу, тушение в жидкости и соусе, запекание в соусе, сыре, сливках, порционирование Технология приготовления рыбы, жаренной: карпа жареного; судака жареного; семги жареной; палтуса на «овощной подушке»; семги на гриле; корюшки жареной; рыбы, жареной во фритюре целиком (наваги, мойвы или барабульки); рыбы, жареной во фритюре порционными кусками (хека, трески, судака, морского окуня), камбалы в кляре, жареной во фритюре; судака, жареного в тесте. Технология приготовления рыбы, запеченной: карася, запеченного в сметане; рыбы, запеченной с картофелем по-русски; рыбы, запеченной в сметанном соусе с грибами по-московски; солянки из рыбы на сковороде. Варианты оформления и подачи блюд из рыбы. Температура подачи блюд из рыбы. Требования к качеству блюд. **Домашняя работа № 36** На формате А4 составить 4 технологические схемы блюд из рыбы: жаренная, тушеная	2	ПК 2.7 ОК 01-ОК 09
20	**Тема 6.4** **ПЗ № 7** **Правила подачи и оформления горячих блюд из рыбы**	**Практическое занятие** **Содержание учебного материала** Задание выполняются индивидуально в рабочих тетрадях. Описать оформление и способы подачи различных блюд и гарниров из рыбы. Правила порционирования и оформления блюд из рыбы. **Домашняя работа № 37** Составить слайд презентацию по способам подачи и оформления блюд и гарниров из рыбы.	2	ПК 2.5 ОК 01-ОК 09
21	**Тема 6.5**	**Содержание учебного материала**	2	ПК

	Технология приготовления рубленной массы из рыбы	Технология приготовления простых и основных блюд из рубленой рыбы: котлеты рыбные из судака; зразы рыбные; тефтели рыбные; котлеты в панировке, запеченных в жарочном шкафу. Варианты оформления и подачи блюд из рубленой рыбы. Температура блюд из рубленой рыбы. Требования к качеству блюд. Требования к безопасности хранения приготовленной рыбы, предназначенной для последующего использования. **Домашняя работа № 38** На формате А4 составить технологические схемы блюд из рубленой рыбы		2.7 ОК 01-ОК 09
22	**Тема 6.6** **Приготовление блюд из нерыбного водного сырья**	**Содержание учебного материала** Технология приготовления блюд из нерыбного водного сырья. Отварные (основным способом, на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира. Особенности приготовления блюд из нерыбного водного сырья для различных форм обслуживания, типов питания. Правила охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования. **Домашняя работа № 39** На формате А4 составить 3 технологических схем приготоления блюд из нерыбного водного сырья с указанием срока реализации и хранения	2	ПК 2.7 ОК 01-ОК 09
23	**Тема 6.7** **ПЗ № 8** **Расчет основного сырья для приготовления блюд из рыбы.**	**Практическое занятие** **Содержание учебного материала** Задание выполняются индивидуально в рабочих тетрадях. Студент должен рассчитать массу основного сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления простых и основных блюд из яиц и творога. Описать требования к качеству и правила подачи **Домашняя работа № 40** Повторить расчет массы основного сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления простых и основных блюд из яиц и творога	2	ПК 2.7 ОК 01-ОК 09
24	**Тема 6.8** **ПЗ № 9** **Приготовление блюд из жаренной и тушеной рыбы**	**Практическое занятие** **Содержание учебного материала** Задание выполняются индивидуально в рабочих тетрадях. Правила приготовления, оформление и отпуск простых и основных блюд из	2	ПК 2.8 ОК 01-

		жаренной и тушеной рыбы. Правила подачи. Санитарно - гигиенические требования к работе при приготовлении блюд из жаренной и тушеной рыбы. Органолептическая оценка качества. **Домашнее задание № 41** Составить технологическую схему приготовления блюда и провести органолептическую оценку.		ОК 09
		Самостоятельная работа № 4 Выполнить презентацию на тему «Приготовление, назначение, подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья»	2	
Тема 7 Приготовление, назначение, подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов				
25	**Тема 7.1** **Ассортимент простых и основных блюд из мяса и мясных субпродуктов**	**Содержание учебного материала** Правила выбора мясных полуфабрикатов и мясных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с технологическими требования к приготовлению отварных и припущенных блюд из мяса и мясных продуктов. Методы приготовления отварного, жареного и припущенного мяса, мясных продуктов: жарка основным способом (до готовности и поверхностная), жарка в жарочном шкафу, жарка на гриле и плоской поверхности, жарка над огнем, доведение до готовности в жарочном шкафу, варка в почти кипящей жидкости, варка на пару, припускание в небольшом количестве жидкости, паровая конвекция, затягивание сливками, порционирование. **Домашняя работа № 42** На формате А4 составить памятку ассортимента простых и основных блюд из мяса, мясных продуктов, мясных субпродуктов	2	ПК 2.8 ОК 01-ОК 09
26	**Тема 7.2** **Технология приготовления отварных и припущенных блюд из мяса**	**Содержание учебного материала** Технология приготовления отварных и припущенных блюд из мяса и мясных продуктов. Органолептические способы определения степени готовности и качества, приготовленных отварных и припущенных блюд из мяса и мясных продуктов и соответствия стандартным требованиям по цвету, запаху и консистенции. Гарниры и соусы к отварным и припущенным блюдам из мяса и мясных продуктов. Варианты оформления блюд из отварного и припущенного мяса и мясных продуктов. Правила подачи.	2	ПК 2.8 ОК 01-ОК 09

		Температура подачи блюд отварного и припущенного мяса и мясных продуктов. Требования к качеству блюд из мяса отварного и припущенного мяса и мясных продуктов. Требования к безопасности хранения приготовленных блюд из мяса, предназначенных для последующего использования **Домашняя работа № 43** На формате А4 составить 3 технологические схемы блюд из мяса и мясных продуктов		
27	**Тема 7.3** **Технология приготовления жареных блюд из мяса**	**Содержание учебного материала** Технология приготовления жаренного мяса основным способом; лангет, жаренный на плоской поверхности; бефстроганов; шашлык из баранины; натуральные котлеты из телятины на кости; эскалоп; антрекот; шницель; котлеты отбивные; поджарка; мясные продукты (сосиски, сардельки, варёная колбаса, ветчина, бекон), жаренных на гриле и плоской поверхности; корейки свиной, жаренной на гриле. Температурный режим и правила приготовления разных видов мяса и мясных продуктов. Правила порционирования мяса, варианты оформления жареных блюд из мяса и мясных продуктов. Температура подачи жареных блюд из мяса. Требования к качеству блюд из жареного мяса. Правила подачи. Требования к безопасности хранения жареных блюд из мяса, мясных продуктов, предназначенных для последующего использования. **Домашняя работа № 44** На формате А4 составить 3 технологические схемы блюд из жаренного мяса и мясных продуктов	2	ПК 2.8 ОК 01-ОК 09
28	**Тема 7.4** **Технология приготовления тушеных и запечённых блюд из мяса**	**Содержание учебного материала** Технология приготовления и методы приготовления тушёного и запеченного мяса, мясных субпродуктов: тушение с гарниром и без, запекание, паровая конвекция, затягивание сливками, порционирование. Технология приготовления тушёных и запеченных блюд из мяса и мясных продуктов: гуляш; баранина тушеная с овощами; говядина тушеная в соусе; зразы отбивные; азу; рагу; солянка сборная на сковороде; телятина, запеченная	2	ПК 2.8 ОК 01-ОК 09

		в соусе. Температурный режим и правила приготовления разных видов мяса и мясных продуктов. Правила порционирования мяса, варианты оформления тушёных и запеченных блюд из мяса и мясных продуктов. Температура подачи блюд из мяса. Требования к качеству блюд из мяса. **Домашняя работа № 45** На формате А4 составить 4 технологических схемы блюд из тушеного и запеченного мяса		
29	**Тема 7.5** **ПЗ № 10** **Правила подачи и оформления горячих блюд из мяса**	**Практическое занятие** **Содержание учебного материала** Задание выполняются индивидуально в рабочих тетрадях. Описать оформление и способы подачи различных блюд и гарниров из мяса. Правила порционирования и оформления блюд из мяса. **Домашняя работа № 46** Составить слайд презентацию по способам подачи и оформления блюд и гарниров из мяса.	2	ПК 2.5 ОК 01-ОК 09
30	**Тема 7.6** **Ассортимент простых и основных блюд из рубленых масс мяса**	**Содержание учебного материала** Технология приготовления блюд из рубленых масс мяса: бифштекс рубленный; шницель натуральный рубленый; люля-кебаб; изделий из котлетной массы (котлеты жареные, биточки паровые, зразы жареные, тефтели тушеные, биточки запеченные по-казацки). Гарниры и соусы к блюдам из рубленых масс мяса. Варианты оформления блюд из рубленых масс мяса. Температура подачи блюд. Правила подачи. Требования к качеству блюд из рубленых масс мяса. Требования к безопасности хранения блюд из рубленых масс мяса, предназначенных для последующего использования. **Домашняя работа № 47** На формате А4 составить 3 технологические схемы блюд из рубленных масс мяса	2	ПК 2.8 ОК 01-ОК 09
31	**Тема 7.7** **ПЗ № 11** **Расчёт сырья для приготовления блюд из**	**Практическое занятие** **Содержание учебного материала** Задание выполняются индивидуально в рабочих тетрадях. Студент должен рассчитать массу основного сырья и дополнительных ингредиентов для	2	ПК 2.8 ОК 01-

	мяса	приготовления простых и основных блюд мяса. Описать требования к качеству и правила подачи **Домашняя работа № 48** Повторить расчет массы основного сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления простых и основных блюд из мяса		ОК 09
32	**Тема 7.8** **Технология приготовления блюд из мясных субпродуктов**	**Содержание учебного материала** Ассортимент простых и основных блюд из мясных субпродуктов. Методы приготовления блюд из мясных субпродуктов. Технология приготовления блюд из мясных субпродуктов: отварных, жареных, тушеных – языка отварного; языка жареного из отварного; рагу из языка; мозгов отварных; мозгов, жаренных в сухарях; вымени отварного; вымени тушеного в соусе; ножек свиных отварных; почек томленых в сливках; солянки с почками; почек по-русски; почек жареных с овощами; печени жареной; сердца жареного; печени тушеной в соусе; печени по-строгановски. Гарниры и соусы к блюдам из мясных субпродуктов. Температура подачи блюд. Требования к качеству блюд из мясных субпродуктов. **Домашнее задание № 49** Составить технологические схемы приготовления одного из мясных субпродуктов: печени жареной; сердца жареного; печени тушеной в соусе; печени по-строгановски; ассорти из субпродуктов, жаренного на сковороде с луком.	2	ПК 2.8 ОК 01-ОК 09
33	**Тема 7.9** **ПЗ № 12** **Расчет сырья для приготовления блюд из мясных субпродуктов.**	**Практическое занятие** **Содержание учебного материала** Задание выполняются индивидуально в рабочих тетрадях. Студент должен рассчитать массу основного сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления простых и основных блюд из мясных субпродуктов. Описать требования к качеству и правила подачи **Домашняя работа № 50** Повторить расчет массы основного сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления простых и основных блюд из мясных субпродуктов	2	ПК 2.8 ОК 01-ОК 09
34	**Тема 7.10** **ПЗ № 13**	**Практическое занятие** **Содержание учебного материала**	2	ПК 2.8

<table>
<tr><td></td><td>Приготовление запеченных блюд из мяса</td><td>Задание выполняются индивидуально в рабочих тетрадях. Правила приготовления, оформление и отпуск простых и основных блюд из запеченного мяса. Правила подачи. Санитарно - гигиенические требования к работе при приготовлении блюд из запеченного мяса.
Органолептическая оценка качества.
Домашняя работа № 51
Составить технологическую схему приготовления блюда и провести органолептическую оценку.</td><td></td><td>ОК 01-ОК 09</td></tr>
<tr><td colspan="5">Тема 8 Приготовление, назначение, подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика</td></tr>
<tr><td>35</td><td>Тема 8.1
Ассортимент простых и основных блюд из домашней птицы, дичи, кролика</td><td>Ассортимент простых и основных блюд из домашней птицы. Правила выбора домашней птицы и кролика и дополнительных ингредиентов к ним необходимого типа, качества и количества для соответствия технологическим требованиям к простым и основным блюдам из домашней птицы.
Методы приготовления домашней птицы и кролика: варка основным способом, порционирование.
Температурный режим и правила приготовления разных видов домашней птицы.
Домашняя работа № 52
Составить таблицу на тему «Блюда из домашней птицы, дичи, кролика»
<table>
<tr><td>№ п\п</td><td>Название блюда</td><td>Краткое описание</td><td>Правила подачи</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table></td><td>2</td><td>ПК 2.8 ОК 01-ОК 09</td></tr>
<tr><td>36</td><td>Тема 8.2
Технология приготовления блюд из отварной и припущенной домашней птицы, дичи, кролика</td><td>Содержание учебного материала
Технология приготовления блюд из отварной и припущенной домашней птицы, дичи, кролика в соответствии с методами приготовления и видом домашней птицы: курицы отварной в целом виде; цыплят припущенных; филе куриного парового.
Гарниры и соусы к блюдам из отварной и припущенной домашней птицы.
Варианты оформления блюд из домашней птицы подачи блюд и закусок из отварной и припущенной домашней птицы.
Требования к качеству блюд из отварной и припущенной домашней птицы.
Температурный режим и безопасность хранения блюд из домашней птицы, предназначенных для последующего использования
Домашняя работа № 53
Составить таблицу на тему «Блюда из отварной и припущенной домашней</td><td>2</td><td>ПК 2.8 ОК 01-ОК 09</td></tr>
</table>

		птицы» № п\п | Название блюда | Краткое описание | Правила подачи |		
37	**Тема 8.3** **ПЗ № 14** **Расчёт массы сырья для приготовления блюд из домашней птицы**	**Практическое занятие** **Содержание учебного материала** Задание выполняются индивидуально в рабочих тетрадях. Студент должен рассчитать массу основного сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления простых и основных блюд из домашней птицы. Описать требования к качеству и правила подачи **Домашняя работа № 54** Повторить расчет массы основного сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления простых и основных блюд из домашней птицы	2	ПК 2.8 ОК 01-ОК 09
38	**Тема 8.4** **ПЗ № 15** **Расчёт массы сырья для приготовления блюд из дичи**	**Практическое занятие** **Содержание учебного материала** Задание выполняются индивидуально в рабочих тетрадях. Студент должен рассчитать массу основного сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления простых и основных блюд из дичи. Описать требования к качеству и правила подачи. **Домашняя работа № 55** Повторить расчет массы основного сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления простых и основных блюд из дичи	2	ПК 2.8 ОК 01-ОК 09
39	**Тема 8.5** **Технология приготовления блюд из жареной и тушеной домашней птицы, дичи, кролика**	**Содержание учебного материала** Технология приготовления домашней птицы, дичи, кролика: жарка на гриле, жарка под прессом, жарка над огнем, жарка в жарочном шкафу, доведение до готовности в жарочном шкафу, тушение, порционирование. Технология приготовления простых и основных блюд из жареной домашней птицы: цыплят-табака; жареной утиной грудки; котлет по-киевски; шницеля столичного; шашлыка из курицы; курицы в карри; жульен из курицы; рагу из субпродуктов кур; чахохбили из кур. Варианты оформления блюд из жареной и тушеной домашней птицы. Температура подачи блюд из жареной и тушеной домашней птицы. Требования к качеству блюд из жаренной и тушеной домашней птицы. **Домашняя работа № 56** На формате А4 составить 3 технологические схемы блюд из домашней птицы,	2	ПК 2.8 ОК 01-ОК 09

		дичи, кролика: жарка, тушение		
40	**Тема 8.6** **ПЗ № 16** **Правила подачи и оформления горячих блюд из птицы**	**Практическое занятие** **Содержание учебного материала** Задание выполняются индивидуально в рабочих тетрадях. Описать оформление и способы подачи различных блюд и гарниров из мяса. Правила порционирования и оформления блюд из мяса. **Домашняя работа № 57** Составить слайд презентацию по способам подачи и оформления блюд и гарниров из мяса.	2	ПК 2.8 ОК 01-ОК 09
41	**Тема 8.7** **ПЗ № 17** **Правила подачи и оформления горячих блюд из дичи**	**Практическое занятие** **Содержание учебного материала** Задание выполняются индивидуально в рабочих тетрадях. Описать оформление и способы подачи различных блюд и гарниров из мяса. Правила порционирования и оформления блюд из мяса. **Домашняя работа № 58** Составить слайд презентацию по способам подачи и оформления блюд и гарниров из мяса.	2	ПК 2.8 ОК 01-ОК 09
42	**Тема 8.8** **Технология приготовления блюд из рубленной и котлетной массы домашней птицы, дичи, кролика**	**Содержание учебного материала** Технология приготовления простых и основных блюд из рубленной и котлетной массы. Определение готовности и качества простых и основных блюд из домашней птицы органолептическим способом. Гарниры и соусы к блюдам из рубленых и котлетных масс домашней птицы. Варианты оформления блюд из рубленых и котлетных масс домашней птицы. Температура подачи блюд и закусок из рубленых и котлетных масс домашней птицы. Требования к качеству готовых блюд из рубленых и котлетных масс домашней птицы. Температурный режим и безопасность хранения блюд из домашней птицы, предназначенных для последующего использования. **Домашняя работа № 59** На формате А4 составить 4 технологические схемы блюд из рубленных и котлетных масс домашней птицы, дичи, кролика	2	ПК 2.8 ОК 01-ОК 09
43	**Тема 8.9** **ПЗ № 18** **Расчёт массы сырья для приготовления блюд из**	**Практическое занятие** **Содержание учебного материала** Задание выполняются индивидуально в рабочих тетрадях. Студент должен рассчитать массу основного сырья и дополнительных ингредиентов для	2	ПК 2.8 ОК 01-

	дичи	приготовления простых и основных блюд из дичи. Описать требования к качеству и правила подачи. **Домашняя работа № 60** Повторить расчет массы основного сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления простых и основных блюд из дичи		ОК 09
44	**Тема 8.10** **ПЗ № 19** **Правила приготовления блюд из котлетной массы птицы**	**Практическое занятие** **Содержание учебного материала** Задание выполняются индивидуально в рабочих тетрадях. Правила приготовления, оформление и отпуск простых и основных блюд из котлетной массы птицы. Правила подачи. Санитарно-гигиенические требования к работе при приготовлении блюд из рубленной массы из птицы. Органолептическая оценка качества. **Домашняя работа № 61** Повторить расчет массы основного сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления простых и основных блюд из дичи	2	ПК 2.8 ОК 01-ОК 09
45	**Тема 8.11** **ПЗ № 20** **Правила подачи и оформления горячих банкетных блюд**	**Содержание учебного материала** Задание выполняются индивидуально в рабочих тетрадях. Правила приготовления, оформление и отпуск горячих банкетных блюд. Правила подачи. Санитарно-гигиенические требования к работе при приготовлении горячих банкетных блюд. Органолептическая оценка качества. **Домашняя работа № 62** Составить слайд презентацию по правилам подачи и оформления горячих банкетных блюд.	2	ПК 2.8 ОК 01-ОК 09
		Самостоятельная работа № 5 Выполнить презентацию на тему «Приготовление, назначение, подготовка к реализации блюд из мяса, домашней птицы»	2	
Лабораторные занятия II семестр				
1	**ЛЗ № 1** **Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий и бобовых**	**Содержание учебного материала** Правила приготовления, оформление и отпуск простых и основных блюд и гарниров из макаронных изделий и бобовых. Правила подачи. Санитарно-гигиенические требования к работе при приготовлении блюд и гарниров из макаронных изделий. Органолептическая оценка качества.	4	ПК 2.1-2.8 ОК 01-ОК

				09
2	**ЛЗ № 2** **Приготовление блюд из яиц и творога**	**Содержание учебного материала** Правила приготовления, оформление и отпуск простых и основных блюд из яиц. Правила подачи. Санитарно-гигиенические требования к работе при приготовлении блюд из яиц. Органолептическая оценка качества.	4	ПК 2.1-2.8 ОК 01-ОК 09
3	**ЛЗ № 3** **Приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы**	**Содержание учебного материала** Правила приготовления, оформление и отпуск простых и основных блюд из отварной и припущенной рыбы. Правила подачи. Санитарно-гигиенические требования к работе при приготовлении блюд из отварной и припущенной рыбы. Органолептическая оценка качества.	4	ПК 2.1-2.8 ОК 01-ОК 09
4	**ЛЗ № 4** **Приготовление блюд из запеченной рыбы и котлетной рыбной массы**	**Содержание учебного материала** Правила приготовления, оформление и отпуск простых и основных блюд из запеченной рыбы и котлетной рыбной массы. Правила подачи. Санитарно-гигиенические требования к работе при приготовлении блюд из запеченной рыбы и котлетной рыбной массы. Органолептическая оценка качества.	4	ПК 2.1-2.8 ОК 01-ОК 09
5	**ЛЗ № 5** **Приготовление тушеных блюд из мяса и мясных субпродуктов**	**Содержание учебного материала** Правила приготовления, оформление и отпуск простых и основных блюд из мяса в тушеном виде и мясных субпродуктов. Правила подачи. Санитарно-гигиенические требования к работе при приготовлении блюд из мяса, субпродуктов в жаренном виде. Органолептическая оценка качества.	4	ПК 2.1-2.8 ОК 01-ОК 09
6	**ЛЗ № 6** **Приготовление жаренных блюд из мяса**	**Содержание учебного материала** Правила приготовления, оформление и отпуск простых и основных блюд из жаренного мяса. Правила подачи. Санитарно-гигиенические требования к работе при приготовлении блюд из тушеного мяса. Органолептическая оценка качества.	4	ПК 2.1-2.8 ОК 01-

				ОК 09
7	**ЛЗ № 7** **Приготовление блюд из рубленной и котлетной массы мяса**	**Содержание учебного материала** Правила приготовления, оформление и отпуск простых и основных блюд из рубленной и котлетной массы мяса. Правила подачи. Санитарно-гигиенические требования к работе при приготовлении блюд из рубленной массы из мяса. Органолептическая оценка качества.	4	ПК 2.1-2.8 ОК 01-ОК 09
8	**ЛЗ № 8** **Приготовление блюд из тушеной птицы**	**Содержание учебного материала** Правила приготовления, оформление и отпуск простых и основных блюд из тушеной птицы. Правила подачи. Санитарно-гигиенические требования к работе при приготовлении блюд из тушеной птицы. Органолептическая оценка качества.	4	ПК 2.1-2.8 ОК 01-ОК 09
Консультации			6	
Консультация к экзамену			6	
Экзамен			6	
Всего часов			632	

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

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатория «Учебная кухня ресторана», оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Оснащенные базы практики в соответствии с в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные издания

1. Новейший сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/

3.2.2. Основные электронные издания

1. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания. Практический курс : учебник для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 340 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11691-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/587203.
2. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 220 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17180-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/584861.
3. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 242 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-20663-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/585111.

3.2.3 Дополнительные источники

1. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 01.01.2016. – М.: Стандартинформ, 2019, 12 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 01.01.2016. М.: Стандартинформ, 2019, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Введ. 01.01.2015. М.: Стандартинформ, 2020, 10 с.
4. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 01.01.2015 – М.: Стандартинформ, 2019, 10 с.
5. Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ (ред. от 13.07.2020) "О качестве и безопасности пищевых продуктов" (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.01.2022)
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.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой горячей кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – соответствие методов подготавки к работе, эксплуатации технологического	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: – заданий для практических/ лабораторных занятий; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка выполнения: – практических заданий на зачете/экзамене по МДК; – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

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

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

	упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуска на вынос	
ОК 01 ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	– 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, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий для практических/ лабораторных занятий; – заданий по учебной и производственной практике; – заданий для самостоятельной работы **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: – практических заданий на зачете/экзамене по МДК; – заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; – адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	

знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях		
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельность	
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	– понимание значимости своей профессии	
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	

чрезвычайных ситуациях		
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	

ПРИЛОЖЕНИЕ 1.1.2
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ (ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ)

Индекс УП/ПП	**ПМ** (индекс, наименование)	**Вид практики (учебная/ производственная**	**Тип (этап) практики** (при наличии)	**Семестр**	**Объем в часах**
ПП.02	ПМ.02	Производственная практика	*технологическая*	3	**144**
ПП.02	ПМ.02	Производственная практика	*технологическая*	4	**252**
		Всего ПП	X	X	**396**
		Итого практики	X	X	**396**

2026 г.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1.1.2.1
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПМ.02 «ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА»

1.1. Цель и место производственной практики в структуре образовательной программы

Рабочая программа производственной практики является частью программы среднего профессионального образования подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» и реализуется в профессиональном цикле в процессе прохождения междисциплинарного курса (МДК 02.01, 02.02) в рамках профессионального модуля ПМ.02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента (п. 5.1. ОПОП-П):

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

Код ОК / ПК	Наименование ОК / ПК
ОК.01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК.02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК.04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК.09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ПК 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

Цель производственной практики: приобретение практического опыта в рамках профессиональных модулей данной ОПОП-П по виду деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента».

1.2 Планируемые результаты освоения производственной практики

В результате прохождения производственной практики по виду деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента», предусмотренным ФГОС СПО и запросам работодателей, обучающийся должен получить практический опыт (сформировать умения):

Наименование вида деятельности	**Код ОК, ПК**	**Уметь**	**Владеть навыками**
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ОК 01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части определять этапы решения задачи выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы составлять план действия определять необходимые ресурсы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах реализовывать составленный план оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	-
	ОК 02	определять задачи для поиска информации определять необходимые	-

		источники информации планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию выделять наиболее значимое в перечне информации оценивать практическую значимость результатов поиска оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	
	ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи 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	-
	ОК 04	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в	-

		ходе профессиональной деятельности	
	ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	-
	ОК 06	описывать значимость своей специальности применять стандарты антикоррупционного поведения	-
	ОК 07	соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона	-
	ОК 08	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии	-
	ОК 09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности	-

		кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
	ПК. 2.1	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ; проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к	Подготовки, уборки рабочего места Подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов Выбора, оценки качества, безопасности сырья, полуфабрикатов

		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	
	ПК. 2.2	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления бульонов, отваров; выбирать, применять, комбинировать методы приготовления: обжаривать кости мелкого скота; подпекать овощи; замачивать сушеные грибы; доводить до кипения и варить на медленном огне бульоны и	Выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

		отвары до готовности; удалять жир, снимать пену, процеживать с бульона; использовать для приготовления бульонов концентраты промышленного производства; определять степень готовности бульонов и отваров и их вкусовые качества, доводить до вкуса; порционировать, сервировать и оформлять бульоны и отвары для подачи в виде блюда; выдерживать температуру подачи бульонов и отваров; охлаждать и замораживать бульоны и отвары с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны и отвары; разогревать бульоны и отвары	
	ПК. 2.3	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты в соответствии с 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	Приготовление, выполнение непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента

	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	
ПК. 2.4	подбирать в соответствии с	Выполнять

		технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления соусов; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав соусов в соответствии с рецептурой; осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; рационально использовать продукты, полуфабрикаты; готовить соусные полуфабрикаты: пассеровать овощи, томатные продукты, муку; подпекать овощи без жира; разводить, заваривать мучную пассеровку, готовить льезоны; варить и организовывать хранение концентрированных бульонов, готовить овощные и фруктовые пюре для соусной основы; охлаждать, замораживать, размораживать, хранить, разогревать отдельные компоненты соусов, готовые соусы с учетом требований по безопасности; закладывать продукты, подготовленные соусные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки; соблюдать температурный и временной режим варки соусов, определять степень готовности соусов; выбирать, применять, комбинировать различные методы приготовления основных соусов и их производных; рассчитывать нормы закладки муки и других загустителей для	приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

		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	
	ПК. 2.5	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд и гарниров; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента выбирать, применять комбинировать различные	Выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

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

		изделия, бобовые; готовить пюре из бобовых; определять степень готовности блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий; доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий; рассчитывать соотношение жидкости и основного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, припускания круп, бобовых, макаронных изделий; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; проверять качество готовых из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру 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	
	ПК. 2.6	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; выбирать, применять	Выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

		комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из яиц с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: (варить в скорлупе и без, готовить на пару, жарить основным способом и с добавлением других ингредиентов, жарить на плоской поверхности, во фритюре, фаршировать, запекать); определять степень готовности блюд из яиц; доводить до вкуса; выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из творога с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: протирать и отпрессовывать творог вручную и механизированным способом; формовать изделия из творога; жарить, варить на пару, запекать изделия из творога; жарить на плоской поверхности; жарить, запекать на гриле; определять степень готовности блюд из творога; доводить до вкуса; выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий из муки с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: замешивать тесто дрожжевое (для оладий, блинов, пончиков, пиццы) и бездрожжевое (для лапши домашней, пельменей, вареников, чебуреков, блинчиков); формовать изделия из теста (пельмени, вареники, пиццу, пончики, чебуреки и т.д.); охлаждать и замораживать тесто и изделия из теста с фаршами;	

		подготавливать продукты для пиццы; раскатывать тесто, нарезать лапшу домашнюю вручную и механизированным способом; жарить на сковороде, на плоской поверхности блинчики, блины, оладьи; выпекать, варить в воде и на пару изделия из теста; жарить в большом количестве жира; жарить после предварительного отваривания изделий из теста; разогревать в СВЧ готовые мучные изделия; определять степень готовности блюд, кулинарных изделий из муки; доводить до вкуса; проверять качество готовых блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять блюда, кулинарные изделия, закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки; охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и полуфабрикаты из теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; разогревать охлажденные и	

		замороженные блюда, кулинарные изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; рассчитывать стоимость; вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий	
	ПК. 2.7	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним; организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; выбирать, применять комбинировать различные	Выполнения приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

		способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: варить рыбу порционными кусками в воде или в молоке; готовить на пару; припускать рыбу порционными кусками, изделия из рыбной котлетной массы в воде, бульоне; жарить порционные куски рыбу, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре; жарить порционные куски рыбу, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы на решетке гриля и плоской поверхности; фаршировать, тушить, запекать с гарниром и без; варить креветок, раков, гребешков, филе кальмаров, морскую капусту в воде и других жидкостях; бланшировать и отваривать мясо крабов; припускать мидий в небольшом количестве жидкости и собственном соку; жарить кальмаров, креветок, мидий на решетке гриля, основным способом, в большом количестве жира; определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного водного сырья; доводить до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед	

		отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья; разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; рассчитывать стоимость; вести расчет с потребителями при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья	

	ПК. 2.8	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним; организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи. кролика; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: варить мясо, мясные продукты, подготовленные тушки домашней птицы, дичи, кролика основным способом; варить изделия из мясной котлетной массы, котлетной массы из домашней птицы, дичи на пару; припускать мясо, мясные продукты, птицу, кролика порционными кусками, изделия	Выполнения разработки, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ведения расчетов с потребителем

		из котлетной массы в небольшом количестве жидкости и на пару; жарить мясо крупным куском, подготовленные тушки птицы, дичи, кролика целиком; жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной массы основным способом, во фритюре; жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной, натуральной рублей массы на решетке гриля и плоской поверхности; жарить мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, кролика мелкими кусками; жарить пластованные тушки птицы под прессом; жарить на шпажках, на вертеле на огне, на гриле; тушить мясо крупным, порционным и мелкими кусками гарниром и без; запекать мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика в сыром виде и после предварительной варки, тушения, обжаривания с гарниром, соусом и без; бланшировать, отваривать мясные продукты; определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; доводить до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос;	

		порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; рассчитывать стоимость; вести расчет с потребителем при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей,	

		оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПМ.02 «ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА»

2.1 Трудоемкость освоения производственной практики

Код ПП	Объем, ак.ч.	Форма проведение производственной практики (концентрированно/ рассредоточено)	Курс/семестр	Форма промежуточной аттестации
ПП.02	144	Рассредоточено	2/3	-
ПП.02	252	Концентрированно	2/4	Дифференцированный зачет

2.2. Структура и содержание производственной практики

Код ПК	Виды работ	Содержание работ	Количество часов
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	Инструктаж по охране труда. Ознакомление с действующими на предприятии инструкциями, режимом и правилами эксплуатации технологического оборудования	6
		Подготовить рабочее места для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	6
		Подбирать необходимый инвентарь и оборудование для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	6
ПК 2.2	Готовить и осуществлять, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента, согласно меню предприятия	6
		Пассеровать овощи, томатные продукты и муку, припускать соленые огурцы, тушить (пассеровать) свеклу, квашеную капусту, подготавливать бобовые для супов, согласно меню предприятия	6
		Порционировать и оформлять супы для подачи и выдерживать температуру подачи супов, согласно меню предприятия	6
ПК 2.3	Готовить и осуществлять творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	Приготовление заправочных супов, согласно меню предприятия	12
		Приготовление молочных супов, согласно меню предприятия	12

ПК 2.4	Готовить и осуществлять непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов, согласно меню предприятия	24
ПК 2.5	Готовить и осуществлять творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	Приготовление основных блюд из овощей, грибов, согласно меню предприятия	24
		Приготовление основных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, согласно меню предприятия	36
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	Инструктаж по охране труда. Ознакомление с действующими на предприятии инструкциями, режимом и правилами эксплуатации технологического оборудования	6
		Подготовить рабочее места для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	6
ПК 2.6	Готовить и осуществлять творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	Приготовление жареных и запечённых блюд из яиц в соответствии с меню предприятия	24
		Приготовление холодных, отварных, жареных и запеченных блюд из творога в соответствии с меню предприятия	12
ПК 2.7	Готовить и осуществлять творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	Варить и припускать рыбу порционными кусками и изделия из рыбной котлетной массы в соответствии с меню предприятия	12
		Жарить основным способом рыбу целиком (мелкую рыбу), порционными кусками и изделия из рыбной котлетной массы в соответствии с меню предприятия	24
		Приготовление основных блюд из рыбы отварной, припущенной в соответствии с меню предприятия	12
ПК 2.8	Готовить и осуществлять творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	Варить и припускать мясо крупным куском в соответствии с меню предприятия	24
		Жарить мясо мелкими кусками, натуральными и в панировке порционными кусками, и изделия из рубленных масс в соответствии с меню предприятия	12
		Запекать мясо с предварительным тушением, варкой, припусканием и жаркой в соответствии с меню предприятия	24
		Приготовление субпродуктов	12

		основным способом в соответствии с меню предприятия	
		Приготовление блюд из тушеного мяса в соответствии с меню предприятия	12
		Приготовление блюд из запеченного мяса в соответствии с меню предприятия	12
		Приготовление блюд из домашней птицы и дичи в соответствии с меню предприятия	12
		Жарить сельскохозяйственную домашнюю птицу и дичь порционными и мелкими кусками в соответствии с меню предприятия	12
		Тушить домашнюю птицу и дичь порционными кусками и мелкими кусочками в соответствии с меню предприятия	12
		Запекать предварительно отваренную и жареную домашнюю птицу, и дичь в соответствии с меню предприятия	12
		Приготовление блюд из домашней птицы и дичи отварной целиком, припущенной порционными и мелкими кусками в соответствии с меню предприятия	24

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.02 «ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА»

3.1 Материально-техническое обеспечение производственной практики

Структурные подразделения образовательной организации, оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Помещения профильных организаций, оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные издания

1. Новейший сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания. Практический курс : учебник для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 340 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11691-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/587203.

2. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 220 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17180-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/584861.

3. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 242 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-20663-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/585111.

3.2.3 Дополнительные источники

1. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 01.01.2016. – М.: Стандартинформ, 2019, 12 с.

2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 01.01.2016. М.: Стандартинформ, 2019, 48 с.

3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Введ. 01.01.2015. М.: Стандартинформ, 2020, 10 с.

4. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 01.01.2015 – М.: Стандартинформ, 2019, 10 с.

5. Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ (ред. от 13.07.2020) "О качестве и безопасности пищевых продуктов" (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.01.2022)

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.

3.3 Общие требования к организации производственной практики

Производственная практика проводится в структурных подразделениях

образовательной организации, в профильных организациях на основе договоров между образовательной организацией СПО и профильными организациями.

Сроки проведения производственной практики устанавливаются образовательной организацией в соответствии с ОПОП-П по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Производственная практика реализуются в форме практической подготовки и проводится путем чередования с теоретическими занятиями по неделям при условии обеспечения связи между теоретическим обучением и содержанием практики.

3.4 Кадровое обеспечение процесса производственной практики

Организацию и руководство производственной практикой осуществляют руководители практики от образовательной организации и от профильной организации.

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПМ.02 «ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА»

4.1 Результаты освоения производственной практики

Индекс ПП	Код ПК, ОК	Основные показатели оценки результата	Формы контроля и методы оценки
ПП02	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	выбирает, рационально размещает на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ; проводит текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; выбирает и применяет моющие и дезинфицирующие средства; владеет техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; моет вручную и в посудомоечной машине, чистит и раскладывает на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; соблюдает правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; подготавливает к работе, проверяет технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; соблюдает правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; выбирает, подготавливает	аттестационный лист, дневник, отчет и портфолио студента, содержащие графические/фото/видео материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике

		материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; оценивает наличие, проверяет органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; осуществляет их выбор в соответствии с технологическими требованиями; обеспечивает их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; своевременно оформляет заявку на склад	
ПП.02	ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление, презентацию и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Подбирает основные продукты в соответствии с технологическими требованиями, оценивает качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывает их хранение до момента использования; выбирает, подготавливает пряности, приправы, специи; взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с рецептурой; осуществляет взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использует региональные продукты для приготовления бульонов, отваров; выбирает, применяет, комбинирует методы приготовления: обжаривает кости мелкого скота; подпекает овощи;	аттестационный лист, дневник, отчет и портфолио студента, содержащие графические/фото/видео материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике

		замачивает сушеные грибы; доводит до кипения и варит на медленном огне бульоны и отвары до готовности; удаляет жир, снимает пену, процеживает с бульона; использует для приготовления бульонов концентраты промышленного производства; определяет степень готовности бульонов и отваров и их вкусовые качества, доводит до вкуса; порционирует, сервирует и оформляет бульоны и отвары для подачи в виде блюда; выдерживает температуру подачи бульонов и отваров; охлаждает и замораживает бульоны и отвары с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранит свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны и отвары; разогревает бульоны и отвары	
ПП.02	ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента	подбирает в соответствии с технологическими требованиями, оценивает качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывает их хранение в процессе приготовления; выбирает, подготавливает пряности, приправы, специи; взвешивает, измеряет продукты в соответствии с рецептурой, осуществляет их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использует региональные продукты для приготовления супов; выбирает, применяет, комбинирует методы приготовления супов: пассерует овощи, томатные продукты и муку;	аттестационный лист, дневник, отчет и портфолио студента, содержащие графические/фото/видео материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике

		готовит льезоны; закладывает продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки; рационально использует продукты, полуфабрикаты; соблюдает температурный и временной режим варки супов; изменяет закладку продуктов в соответствии с изменением выхода супа; определяет степень готовности супов; доводит супы до вкуса, до определенной консистенции; проверяет качество готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос; порционирует, сервирует и оформляет супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдает выход, выдерживает температуру подачи супов при порционировании; охлаждает и замораживает полуфабрикаты для супов, готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; храни свежеприготовленные, охлажденные и замороженные супы; разогревает супы с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирает контейнеры, эстетично упаковывает на вынос, для транспортирования; рассчитывает стоимость, ведет расчеты с потребителем при отпуске на вынос, ведет учет реализованных супов; консультирует потребителей, оказывает им помощь в выборе супов; владеет профессиональной терминологией, в том числе на	

		иностранном языке	
ПП.02	ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	подбирает в соответствии с технологическими требованиями, оценивает качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывает их хранение в процессе приготовления соусов; выбирает, подготавливает пряности, приправы, специи; взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав соусов в соответствии с рецептурой; осуществляет их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; рационально использует продукты, полуфабрикаты; готовит соусные полуфабрикаты: пассерует овощи, томатные продукты, муку; подпекает овощи без жира; разводит заваривает мучную пассеровку, готовит льезоны; варит и организовывает хранение концентрированных бульонов, готовит овощные и фруктовые пюре для соусной основы; охлаждает, замораживает, размораживает, хранит, разогревает отдельные компоненты соусов, готовые соусы с учетом требований по безопасности; закладывает продукты, подготовленные соусные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки; соблюдает температурный и временной режим варки соусов, определяет степень готовности соусов; выбирает, применяет, комбинирует различные методы приготовления основных соусов и их производных; рассчитывает нормы закладки	аттестационный лист, дневник, отчет и портфолио студента, содержащие графические/фото/видео материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике

		муки и других загустителей для получения соусов определенной консистенции; изменяет закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса; доводит соусы до вкуса; проверяет качество готовых соусов перед отпуском их на раздачу; порционирует, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдает выход соусов при порционировании; выдерживает температуру подачи; выбирает контейнеры, эстетично упаковывает соусы для транспортирования; творчески оформляет тарелку с горячими блюдами соусами	
ПП.02	ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	подбирает в соответствии с технологическими требованиями, оценивает качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывает их хранение в процессе приготовления горячих блюд и гарниров; выбирает, подготавливает пряности, приправы, специи; взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров в соответствии с рецептурой; осуществляет взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использует региональные продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	аттестационный лист, дневник, отчет и портфолио студента, содержащие графические/фото/видео материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике

		выбирает, применяет комбинирует различные способы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: замачивает сушеные; бланширует; варит в воде или в молоке; готовит на пару; припускает в воде, бульоне и собственном соку; - жарит сырые и предварительно отваренные; - жарит на решетке гриля и плоской поверхности; фарширует, тушит, запекает; готовит овощные пюре; готовит начинки из грибов; определяет степень готовности блюд и гарниров из овощей и грибов; доводит до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из овощей и грибов; выбирает оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; выбирает, применяет комбинирует различные способы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий с учетом типа питания, вида основного сырья и его кулинарных свойств: замачивает в воде или молоке; бланширует; варит в воде или в молоке; готовит на пару; припускает в воде, бульоне и смеси молока и воды; жарит предварительно отваренные; готовит массы из каш, формует, жарит, запекает изделия из каш; готовит блюда из круп в сочетании с мясом, овощами; выкладывает в формы для запекания, запекает подготовленные макаронные	

		изделия, бобовые; готовит пюре из бобовых; определяет степень готовности блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий; доводит до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий; рассчитывает соотношение жидкости и основного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, припускания круп, бобовых, макаронных изделий; выбирает оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; проверяет качество готовых блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; порционирует, сервирует и оформляет блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи с учетом рационального использования ресурсов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдает выход при порционировании; выдерживает температуру по- дачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; охлаждает и замораживает готовые горячие блюда и гарниры с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранит свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; разогревает блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых,	

		макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирает контейнеры, эстетично упаковывает на вынос, для транспортирования; рассчитывает стоимость; ведет учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; владеет профессиональной терминологией; консультирует потребителей, оказывает им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий	
ПП.02	ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	подбирает в соответствии с технологическими требованиями, оценивает качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывает их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирает подготавливает пряности, приправы, специи; взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с рецептурой; осуществляет взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использует региональные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; выбирает, применяет,	аттестационный лист, дневник, отчет и портфолио студента, содержащие графические/фото/видео материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике

		комбинирует различные способы приготовления горячих блюд из яиц с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: (варит в скорлупе и без, готовит на пару, жарит основным способом и с добавлением других ингредиентов, жарит на плоской поверхности, во фритюре, фарширует, запекает определяет степень готовности блюд из яиц; доводит до вкуса; выбирает, применяет комбинирует различные способы приготовления горячих блюд из творога с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: протирает и отпрессовывает творог вручную и механизированным способом; формует изделия из творога; жарит, варит на пару, запекает изделия из творога; жарит на плоской поверхности; жарит, запекает на гриле; определяет степень готовности блюд из творога; доводит до вкуса; выбирает, применяет комбинирует различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий из муки с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: замешивает тесто дрожжевое (для оладий, блинов, пончиков, пиццы) и бездрожжевое (для лапши домашней, пельменей, вареников, чебуреков, блинчиков); формует изделия из теста (пельмени, вареники, пиццу, пончики, чебуреки и т.д.); охлаждает и замораживает тесто и изделия из теста с фаршами; подготавливает продукты для пиццы; раскатывает тесто, нарезает лапшу домашнюю вручную и	

		механизированным способом; жарит на сковороде, на плоской поверхности блинчики, блины, оладьи; выпекает, варит в воде и на пару изделия из теста; жарит в большом количестве жира; жарит после предварительного отваривания изделий из теста; разогревает в СВЧ готовые мучные изделия; определяет степень готовности блюд, кулинарных изделий из муки; доводит до вкуса; проверяет качество готовых блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос; порционирует, сервирует и оформляет блюда, кулинарные изделия, закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдает выход при порционировании; выдерживает температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки; охлаждает и замораживает готовые горячие блюда и полуфабрикаты из теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранит свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; разогревает охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирает контейнеры, эстетично упаковывает на вынос, для транспортирования;	

		рассчитывает стоимость; ведет учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; владеет профессиональной терминологией; консультирует потребителей, оказывает им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий	
ПП.02	ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	подбирает в соответствии с технологическими требованиями, оценивает качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним; организовывает их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; выбирает, подготавливает пряности, приправы, специи; взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; осуществляет взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использует региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; выбирает, применяет комбинирует различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: варит рыбу порционными кусками в воде или в молоке; готовит на пару;	аттестационный лист, дневник, отчет и портфолио студента, содержащие графические/фото/видео материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике

		припускает рыбу порционными кусками, изделия из рыбной котлетной массы в воде, бульоне; жарит порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре; жарит порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы на решетке гриля и плоской поверхности; фарширует, тушит, запекает с гарниром и без; варит креветок, раков, гребешков, филе кальмаров, морскую капусту в воде и других жидкостях; бланширует и отваривает мясо крабов; припускает мидий в небольшом количестве жидкости и собственном соку; жарит кальмаров, креветок, мидий на решетке гриля, основным способом, в большом количестве жира; определяет степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного водного сырья; доводит до вкуса; выбирает оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; проверяет качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос; порционирует, сервирует и оформляет горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдает выход при	

		порционировании; выдерживает температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; охлаждает и замораживает готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранит свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья; разогревает блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирает контейнеры, эстетично упаковывает на вынос, для транспортирования; рассчитывает стоимость; ведет расчет с потребителями при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; владеет профессиональной терминологией; консультирует потребителей, оказывает им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья	
ПП.02	ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	подбирает в соответствии с технологическими требованиями, оценивает качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним; организовывает их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий,	аттестационный лист, дневник, отчет и портфолио студента, содержащие графические/фото/видео материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике

		закусок из мяса, домашней птицы, дичи. кролика; выбирает, подготавливает пряности, приправы, специи; взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; осуществляет взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использует региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; выбирает, применяет комбинирует 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: варит мясо, мясные продукты, подготовленные тушки домашней птицы, дичи, кролика основным способом; варит изделия из мясной котлетной массы, котлетной массы из домашней птицы, дичи на пару; припускает мясо, мясные продукты, птицу, кролика порционными кусками, изделия из котлетной массы в небольшом количестве жидкости и на пару; жарит мясо крупным куском, подготовленные тушки птицы, дичи, кролика целиком; жарит порционные куски мяса, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика, изделия из котлетной массы основным способом, во фритюре; жарит порционные куски мяса, мясные продукты, домашнюю птицу, кролика, изделия из котлетной, натуральной рублей	

		массы на решетке гриля и плоской поверхности; жарит мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, кролика мелкими кусками; жарит пластованные тушки птицы под прессом; жарит на шпажках, на вертеле на огне, на гриле; тушит мясо крупным, порционным и мелким куском, с гарниром и без; запекает мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика в сыром виде и после предварительной варки, тушения, обжаривания с гарниром, соусом и без; бланширует, отваривает мясные продукты; определяет степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; доводить до вкуса; выбирает оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; проверяет качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос; порционирует, сервирует и оформляет 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; соблюдает выход при порционировании; выдерживает температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из	

		мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; охлаждает и замораживает готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранит свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; разогревает блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирает контейнеры, эстетично упаковывает на вынос, для транспортирования; рассчитывает стоимость; ведет расчет с потребителем при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; владеет профессиональной терминологией; консультирует потребителей, оказывает им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	
ПП.02	ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Самостоятельно определяет задачи профессиональной деятельности и развитие в профессиональной траектории	Аттестационный лист, характеристика
ПП.02	ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации	Самостоятельно осуществляет поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач	Аттестационный лист, характеристика

	информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	профессиональной деятельности. Правильно применяет информационные технологии в профессиональной деятельности	
ПП.02	ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Понимает сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявляет к ней устойчивый интерес. Правильно ставит профессиональные цели и организует трудовую деятельность	Аттестационный лист, характеристика
ПП.02	ОК 4. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Эффективно общается с членами команды, руководством. Правильность и своевременность поэтапного самоконтроля деятельности в процессе работы.	Аттестационный лист, характеристика
ПП.02	ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Правильно осуществляет устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Аттестационный лист, характеристика
ПП.02	ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного	Понимает гражданско-патриотическую позицию, демонстрирует осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	Аттестационный лист, характеристика

	поведения		
ПП.02	ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Правильно организует рабочее место с соблюдением требований СанПиН и техники безопасности, содействующие сохранению окружающей среды, ресурсосбережению в процессе приготовления кулинарной продукции	Аттестационный лист, характеристика
ПП.02	ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	Правильно организует рабочее место в процессе приготовления кулинарной продукции с использованием здоровье сберегающих технологий	Аттестационный лист, характеристика
ПП.02	ОК 9. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Правильно применяет профессиональную документацию на государственном и иностранном языках	Аттестационный лист, характеристика

Приложение 1.3
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа профессионального модуля

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

2026 г.

РАССМОТРЕНО
на заседании
предметно-цикловой комиссии
протокол № 6 «14» января 2026 г.

ОДОБРЕНО
на заседании
методического совета техникума
протокол № 5 «28» января 2026 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, укрупненная группа профессий 43.00.00 Сервис и туризм, в рамках ФП «Профессионалитет».

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Разработчики:

Никитина О.В., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»
Семухин А.С., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»
Хомутова М.М., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»
Феоктистова В.И., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Техническая экспертиза:

Павлова Н.Д., заместитель директора по учебной работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Содержательная экспертиза:

Солодухина Н.В., заместитель директора по методической работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля……..…
1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы
1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля……..……..
1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П……..……
2. Структура и содержание профессионального модуля……..……
2.1. Трудоемкость освоения профессионального модуля…….
2.2. Структура профессионального модуля……...…….
2.3. Содержание профессионального модуля……...……..
3. Условия реализации профессионального модуля……..……...
3.1. Материально-техническое обеспечение……..……
3.2. Учебно-методическое обеспечение……...……...
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля……...
4.1. Результаты обучения ……..……...…

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

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

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях методы работы в профессиональной и смежных сферах структуру плана для решения задач порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	–
ОК.02	определять задачи для поиска информации определять необходимые источники информации планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации	–

	выделять наиболее значимое в перечне информации оценивать практическую значимость результатов поиска оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе с использованием цифровых средств	
ОК.03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи 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	содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология возможные траектории профессионального развития и самообразования основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности правила разработки бизнес-планов порядок выстраивания презентации кредитные банковские продукты	–
ОК.04	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности основы проектной	–

	профессиональной деятельности	деятельности	
ОК.05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста правила оформления документов и построения устных сообщений	–
ОК.06	описывать значимость своей специальности применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей значимость профессиональной деятельности по специальности стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	–
ОК.07	соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности пути обеспечения ресурсосбережения принципы бережливого производства основные направления изменения климатических условий региона	–
ОК.08	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности пользоваться средствами профилактики перенапряжения,	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	–

	характерными для данной профессии		
ОК.09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности	–
ПК 3.1	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду	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	подготовки, уборки рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; подбора, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; подготовки рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; подготовки к использованию обработанного сырья,

	и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов; выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; осуществлять их выбор в соответствии с технологическими	(система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных	полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов

	требованиями; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; своевременно оформлять заявку на склад;	блюд, кулинарных изделий и закусок; правила оформления заявок на склад	
ПК 3.2	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления холодных соусов и заправок; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных соусов и заправок в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления холодных соусов и заправок; выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных соусов и заправок: смешивать сливочное масло с наполнителями для получения масляных смесей; смешивать и настаивать растительные масла с пряностями; тереть хрен на терке и заливать кипятком; растирать горчичный порошок с пряным отваром; взбивать растительное масло с сырыми желтками яиц для	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных соусов и заправок; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент отдельных компонентов для холодных соусов и заправок; методы приготовления отдельных компонентов для холодных соусов и заправок; органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов холодных соусов и заправок; ассортимент готовых холодных соусов промышленного производства, их назначение и использование; классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента, их кулинарное назначение; температурный режим и	приготовления, хранения холодных соусов и заправок, их порционирования на раздаче

	соуса майонез; пассеровать овощи, томатные продукты для маринада овощного; доводить до требуемой консистенции холодные соусы и заправки; готовить производные соуса майонез; корректировать цветовые оттенки и вкус холодных соусов; выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, безопасно пользоваться им при приготовлении холодных соусов и заправок; охлаждать, замораживать, хранить отдельные компоненты соусов; рационально использовать продукты, соусные полуфабрикаты; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса; определять степень готовности соусов; проверять качество готовых холодных соусов и заправок перед отпуском их на раздачу; порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход соусов при порционировании; выдерживать температуру подачи; хранить свежеприготовленные соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для	правила приготовления холодных соусов и заправок; виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении холодных соусов и заправок, правила их безопасной эксплуатации; требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов; техника порционирования, варианты подачи соусов; методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами; температура подачи соусов; правила хранения готовых соусов; требования к безопасности хранения готовых соусов	

	транспортирования; творчески оформлять тарелку с холодными блюдами соусами		
ПК 3.3	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления салатов; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав салатов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления салатов разнообразного ассортимента выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления салатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов: нарезать свежие и вареные овощи, свежие фрукты вручную и механическим способом; замачивать сушеную морскую капусту для набухания; нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты; выбирать, подготавливать салатные заправки на основе растительного масла, уксуса, майонеза, сметаны и других кисломолочных продуктов;	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; методы приготовления салатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи салатов; органолептические способы определения готовности; ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении салатных заправок, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в салат; нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей; техника порционирования, варианты оформления салатов разнообразного	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов разнообразного ассортимента ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	прослаивать компоненты салата; смешивать различные ингредиенты салатов; заправлять салаты заправками; доводить салаты до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении салатов; проверять качество готовых салатов перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять салаты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи салатов; хранить салаты с учетом требований к безопасности готовой продукции; рассчитывать стоимость, владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе салатов	ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи салатов разнообразного ассортимента; правила хранения салатов разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения салатов разнообразного ассортимента; правила и порядок расчета с потребителем при отпуске на вынос; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке	
ПК 3.4	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления бутербродов, холодных закусок; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;	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	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос,

	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бутербродов, холодных закусок в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления бутербродов, холодных закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов: нарезать свежие и вареные овощи, грибы, свежие фрукты вручную и механическим способом; вымачивать, обрабатывать на филе, нарезать и хранить соленую сельдь; готовить квашеную капусту; мариновать овощи, репчатый лук, грибы; нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты, сыр; охлаждать готовые блюда из различных продуктов; фаршировать куриные и перепелиные яйца; фаршировать шляпки грибов; подготавливать, нарезать пшеничный и ржаной хлеб, обжаривать на масле или без; подготавливать масляные смеси, доводить их до нужной консистенции; вырезать украшения из овощей, грибов;	ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; методы приготовления бутербродов, холодных закусок, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных закусок; органолептические способы определения готовности; ассортимент ароматических веществ, используемых при приготовлении масляных смесей, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в состав бутербродов, холодных закусок; нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей; техника порционирования, варианты оформления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи бутербродов, холодных закусок	взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	измельчать, смешивать различные ингредиенты для фарширования; доводить до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; соблюдать санитарно-гигиенические 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	разнообразного ассортимента; правила хранения, требования к безопасности хранения бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных бутербродов, холодных закусок, правила заполнения этикеток правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке	
ПК 3.5	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать	правила выбора основных продуктов и дополнительных	приготовления, творческого оформления и

	качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним; организовывать их хранение в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: охлаждать, хранить готовые рыбные продукты с учетом требований к безопасности; нарезать тонкими ломтиками рыбные продукты, малосоленую рыбу вручную и на слайсере; замачивать желатин, готовить рыбное желе; украшать и заливать рыбные продукты порциями; вынимать рыбное желе из форм;	ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; органолептические способы определения готовности; ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами; нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных	подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	доводить до вкуса; подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из 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;	особенностей; техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий,	

	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья	закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос; правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке	
ПК 3.6	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи и дополнительных ингредиентов к ним; организовывать их хранение в процессе приготовления; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи; выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: охлаждать, хранить готовые мясные продукты с учетом	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	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	требований к безопасности; порционировать отварную, жареную, запеченную домашнюю птицу, дичь; снимать кожу с отварного языка; нарезать тонкими ломтиками мясные продукты вручную и на слайсере; замачивать желатин, готовить мясное, куриное желе; украшать и заливать мясные продукты порциями; вынимать готовое желе из форм; доводить до вкуса; подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при	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,	

	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	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	

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

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практической подготовки**
Объем образовательной нагрузки	284	228
Учебные занятия	86	48
В том числе		
Теоретические занятия	38	
Практические занятия	48	48
Лабораторные занятия		
Самостоятельная работа	-	-
Консультации	6	
Практика, в т.ч.:	180	180
производственная	*180*	*180*
Промежуточная аттестация, в том числе: *МДК 03.01* *МДК 03.02* *ПП.03* *В форме комплексного дифференцированного зачета* *ПМ.03 в форме экзамена*	12	

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

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Теоретические занятия	Практические занятия	Лабораторные занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Консультации	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
ПК 3.1 ОК 01-09	МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	**20**	**10**	**20**	10	10		-	**-**		**-**	
ПК 3.2-3.6 ОК 01-09	МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	**72**	**38**	**66**	28	38		-	**-**	**6**	**-**	
ПК 3.1-3.6 ОК 01-09	Производственная практика	**180**	**180**									**180**
	Промежуточная аттестация	**12**										
	Всего:	***284***	**228**		***38***	***48***		**-**	**-**		**-**	**180**

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

№ занятия	Наименование темы занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	ОК, ПК
1	2	3	4	5
МДК.03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента				
1	**Тема 1 Организация рабочего места повара в холодном цехе**	**Содержание учебного материала** Требование к рабочему месту повара холодного цеха. Санитарно- гигиенические требования к организации технологического процесса приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента. **Классификация и правила эксплуатации оборудования холодного цеха:** Основной инвентарь, оборудование в холодном цеха для приготовления, хранения и реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента. Правила эксплуатации и техника безопасности. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. **Домашняя работа № 1** На формате А4 составить памятку по санитарно-гигиеническим требованиям к холодному цеху	2	ОК 01 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 3.1 – 3.6
2	**Тема 2 ПЗ № 1 Посуда, инвентарь и оборудование для хранения и реализации холодных блюд и закусок**	**Практическое занятие** **Содержание учебного материала** Студенты делятся по подгруппам по 2 человека. В подгруппе они должны будут выбрать посуду, инвентарь и оборудование для хранения и реализации холодных блюд и закусок. Описать правила эксплуатации и технику безопасности: перед началом работы; во время работы; по окончанию работы. Выполненное задание обсуждается с преподавателем. **Домашняя работа № 2** Повторить выбор посуды, инвентаря и оборудования для хранения и реализации холодных блюд и закусок	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 3.1 – 3.6
3	**Тема 3 ПЗ № 2 Техника**	**Практическое занятие** **Содержание учебного материала** Студенты разбиваются на подгруппы по два человека, им выдаются	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03

	безопасности в холодном цехе	производственные ситуации по охране труда, нужно будет объяснить правильность или не правильность действий. **Домашняя работа № 3** Повторить виды инструктажей		ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 3.1 – 3.6
4	**Тема 4** **Правила обработки и подготовка сырья для холодных блюд и закусок**	**Содержание учебного материала** Характеристика продуктов используемых для приготовления холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента. Правила обработки и подготовки к использованию продуктов. Организация и правила хранения холодных блюд и закусок. Виды и характеристика оборудования для хранения холодных блюд, закусок разнообразного ассортимента, оборудование линии раздачи. Отпуск с раздачи. **Домашняя работа № 4** На формате А4 составить памятку «Правила обработки продуктов для приготовления холодных блюд, закусок разнообразного ассортимента»	2	ОК 01 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09 ПК 3.1 – 3.6
5	**Тема 5** **ПЗ № 3** **Правила хранения холодных блюд и закусок**	**Практическое занятие** **Содержание учебного материала** Студенты делятся на подгруппы по 2 человека. В подгруппах они выбирают оборудования для хранения холодных блюд и закусок, описывают правила эксплуатации, технику безопасности и правила хранения холодных блюд и закусок. Выполненное задание обсуждается с преподавателем. **Домашняя работа № 5** Повторить правила хранения холодных блюд и закусок	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 3.1 – 3.6
6	**Тема 6** **Характеристика ассортимента холодного цеха**	**Содержание учебного материала** Классификация, ассортимент холодных блюд, закусок разнообразного ассортимента, значение в питании. Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика, последовательность этапов. Особенности нарезки, сочетание продуктов. Сочетание соусов с выбранными продуктами **Домашняя работа № 6** В рабочих тетрадях составить алгоритм работы повара в холодном цехе. Составить авторскую рецептуру холодного блюда и описать подробно последовательность действий с использованием инвентаря, посуды и оборудования.	2	ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 3.1 – 3.6
7	**Тема 7** **Принципы**	**Содержание учебного материала** Виды меню, основные правила и принципы составления фрагмента меню для	2	ОК 01 ОК 04

	составления меню	холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента **Домашняя работа № 7** Повторить принцип составления фрагмента меню для холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента		ОК 05 ОК 09 ПК 3.1 – 3.6
8	**Тема 8** **ПЗ № 4** **Составление меню для холодных блюд**	**Практическое занятие** **Содержание учебного материала** Студенты разбиваются на подгруппы по 3 – 4 человека, их задача составить фрагмент меню для холодных блюд, закусок разнообразного ассортимента (используя сборник рецептур для описания блюд), смоделировать холодный цех, для приготовления блюд, указанных в меню. **Домашняя работа № 8** Повторить составление фрагмента меню для холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 09 ПК 3.1 – 3.6
9	**Тема 9** **Санитарно-гигиенические требования в холодном цехе**	**Содержание учебного материала** Санитарно-гигиеническиетребованиякорганизациирабочихместпоприготовлению холодных блюд и закусок, процессу хранения и подготовки к реализации. Система ХАССП в общественном питании. **Домашняя работа № 9** На формате А4 составить памятку «санитарно-гигиенические требования в горячем цеху». Расписать по пунктам санитарные условия работы с начала рабочего дня до окончания рабочего дня.	2	ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 3.1 – 3.6
10	**Тема 10** **ПЗ № 5** **Санитарные требования при приготовлении холодных блюд и закусок**	**Практическое занятие** **Содержание учебного материала** Студенты разбиваются на подгруппы по 2 человека и составляют карточки по основным требованиям санитарно-гигиенических норм и требованиям в холодном цехе и к повару, при приготовлении холодных блюд и закусок. Выполненное задание обсуждается с преподавателем. **Домашняя работа № 10** Повторить санитарные требования при приготовлении холодных блюд и закусок	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 3.1 – 3.6
МДК.03.02. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента				
Тема 1. Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок				
1	**Тема 1.1** **Ассортимент холодных**	**Содержание учебного материала** Ассортимент открытых и закрытых бутербродов. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним	2	ОК 04 ОК 05 ОК 09

<table>
<tr><td></td><td>бутербродов и канапе</td><td>необходимого типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к бутербродам.
Методы приготовления холодных и горячих бутербродов: нарезка вручную и на слайсере, намазывание, укладка наполнителей, порционирование, запекание.
Варианты оформления бутербродов и канапе. Использование масляных смесей, рисовальных масс, желе при приготовлении канапе.
Требования к качеству готовых бутербродов, внешнему виду. Требования к безопасности хранения готовых бутербродов. Условия и правила хранения бутербродов и канапе.
Домашняя работа № 1
Составить таблицу на тему «Ассортимент бутербродов»<table><tr><td>№ п/п</td><td>Название</td><td>Технология приготовления</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table></td><td></td><td>ПК 3.4</td></tr>
<tr><td>2</td><td>Тема 1.2 Ассортимент сложных холодных закусок</td><td>Содержание учебного материала
Виды сложных холодных закусок. Правила выбора ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок разнообразного ассортимента. Технология приготовления, оформления, отпуска сложных холодных закусок из овощей, рыбы, мяса, птицы. Правила реализации сложных холодных закусок разнообразного ассортимента. Требования к качеству, условия и сроки хранения
Домашняя работа № 2
В рабочих тетрадях расписать три варианта сложных холодных закусок, с описанием процесса выбора продуктов, правилах нарезки, использование инвентаря, посуды, оборудования. Правила эксплуатации, техника безопасности.</td><td>2</td><td>ОК 04
ОК 05
ОК 09
ПК 3.4</td></tr>
<tr><td>3</td><td>Тема 1.3 Методы приготовления сложных холодных закусок</td><td>Содержание учебного материала
Методы приготовления сложных холодных закусок: маринование, вырубка, насаживание на шпажках, перемешивание, взбивание, порционирование
Домашняя работа № 3
На формате А4 составить памятку на тему «Методы приготовления сложных холодных закусок»</td><td>2</td><td>ОК 01
ОК 02
ОК 04
ОК 05
ОК 09
ПК 3.4</td></tr>
<tr><td>4</td><td>Тема 1.4 Правила оформления и требования к качеству сложных</td><td>Содержание учебного материала
Варианты оформления сложных холодных закусок. Гармоничное сочетания основных продуктов с оформительскими элементами. Требования к внешнему виду, составу и оформлению. Условия и правила хранения сложных холодных закусок и полуфабрикатов к ним.</td><td>2</td><td>ОК 01
ОК 04
ОК 05
ОК 06
ОК 09</td></tr>
</table>

	холодных закусок	**Домашняя работа № 4** На формате А4 составить памятку «Правила оформления и требования к качеству сложных холодных закусок»		ПК 3.4
5	**Тема 1.5** **ПЗ № 1** **Расчет массы сырья для приготовления сложных холодных закусок**	**Практическое занятие** **Содержание учебного материала** Расчет массы сырья для приготовления сложных холодных закусок. Студенты делятся на подгруппы по два человека и должны выполнить: Индивидуально – групповые задания по определению массы сырья для приготовления сложных холодных закусок. Оформить работу в виде сырьевой ведомости Результат обсуждается с преподавателем. **Домашняя работа № 5** Повторить расчет массы сырья для приготовления сложных холодных салатов	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 3.4
Тема 2. Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента				
6	**Тема 2.1** **Классификация и ассортимент салатов из овощей**	**Содержание учебного материала** Классификация салатов из овощей. Правила выбора ингредиентов для приготовления салатов разнообразного ассортимента. Правила нарезки сырых и отварных овощей. **Домашняя работа № 6** Составить схему на тему «Ассортимент салатов»	2	ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 3.3
7	**Тема 2.2** **Методы приготовления простых и сложных салатов**	**Содержание учебного материала** Методы приготовления сложных холодных салатов. Правила выбора ингредиентов для приготовления сложных салатов разнообразного ассортимента. **Домашняя работа № 7** На формате А4 составить памятку на тему «Методы приготовления сложных холодных закусок»	2	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09 ПК 3.3
8	**Тема 2.3** **Правила оформления сложных холодных салатов**	**Содержание учебного материала** Варианты оформления сложных холодных салатов. Гармоничное сочетания основных продуктов с оформительскими элементами. Требования к внешнему виду, составу и оформлению. Условия и правила хранения сложных холодных закусок и полуфабрикатов к ним. **Домашняя работа № 8** На формате А4 составить памятку «Правила оформления сложных холодных салатов»	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 3.3

9	**Тема 2.4** **ПЗ № 2** **Расчет массы сырья для приготовления сложных холодных салатов**	**Практическое занятие** **Содержание учебного материала** Расчет массы сырья для приготовления сложных холодных салатов. Студенты делятся на подгруппы по два человека и должны выполнить: 1. Индивидуально – групповые задания по определению массы сырья для приготовления сложных холодных салатов. 2. Оформить работу в виде сырьевой ведомости Результат обсуждается с преподавателем. **Домашняя работа № 9** Повторить расчет массы сырья для приготовления сложных холодных салатов	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 3.3
Тема 3. Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок				
10	**Тема 3.1** **Характеристика ассортимента сложных холодных соусов и заправок**	**Содержание учебного материала** Виды и характеристика холодных соусов и заправок. Правила выбора продуктов и ингредиентов, подбор специй и пряностей. **Домашняя работа № 10** Составить схему на тему «Классификация заправок»	2	ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 3.2
11	**Тема 3.2** **Технология приготовления сложных холодных соусов и заправок**	**Содержание учебного материала** Методы приготовления сложных холодных салатов. Правила выбора ингредиентов для приготовления сложных холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента. Правильный способ приготовления соусов и заправок, выбор продуктов для насыщения цветовой гаммы. Выбор консистенции сложных холодных соусов и заправок. Ассортимент вкусовых добавок, пряностей для сложных холодных соусов и заправок, варианты их использования. Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных соусов и заправок. **Домашняя работа № 11** На формате А4 составить технологическую схему для 5 холодных соусов и 3 заправкам.	2	ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 3.2
12	**Тема 3.3** **ПЗ № 3** **Оформление блюд соусами**	**Практическое занятие** **Содержание учебного материала** Способы, методы и приемы оформления (декорирование) тарелки и блюд сложными холодными соусами.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 09

<table>
<tr><td></td><td></td><td>Домашнее задание № 12
На формате А 4 составить буклет на тему «Оформление тарелки и блюд соусами»</td><td></td><td>ПК 3.2</td></tr>
<tr><td>13</td><td>Тема 3.4
Требования к качеству сложных холодных соусов</td><td>Содержание учебного материала
Требования к качеству сложных холодных соусов, условия хранения, подачи, сроки реализации. Правила подачи
Домашняя работа № 13
Составить таблицу на тему «Требования к качеству сложных холодных соусов»<table><tr><td>№ п/п</td><td>Название</td><td>Условия хранения</td><td>Температурный режим</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table></td><td>2</td><td>ОК 04
ОК 05
ОК 06
ОК 09
ПК 3.2</td></tr>
<tr><td>14</td><td>Тема 3.5
ПЗ № 4
Расчет массы сырья для приготовления сложных соусов и заправок</td><td>Практическое занятие
Содержание учебного материала
Расчет массы сырья для приготовления сложных соусов и заправок.
Студенты делятся на подгруппы по два человека и должны выполнить:
1. Индивидуально – групповые задания по определению массы сырья для приготовления сложных соусов и заправок.
2. Оформить работу в виде сырьевой ведомости
Результат обсуждается с преподавателем.
Домашняя работа № 14
Повторить расчет массы сырья для приготовления сложных соусов и заправок</td><td>2</td><td>ОК 01
ОК 02
ОК 03
ОК 09
ПК 3.2</td></tr>
<tr><td colspan="5">Тема 4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы</td></tr>
<tr><td>15</td><td>Тема 4.1
Ассортимент сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы</td><td>Содержание учебного материала
Виды сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы. Правила выбора ингредиентов для приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы разнообразного ассортимента.
Домашняя работа № 15
Составить схему на тему «Правила выбора ингредиентов для приготовления холодных блюд из рыбы, мяса, птицы»</td><td>2</td><td>ОК 04
ОК 05
ОК 09
ПК 3.5 – 3.6</td></tr>
<tr><td>16</td><td>Тема 4.2
Методы и технология приготовления сложных холодных блюд из рыбы</td><td>Содержание учебного материала
Методы и технология приготовления сложных холодных блюд из рыбы:нарезка и собирание с сохранением формы, порционирование, заливание желе, глазирование, отделка из конвертика и кондитерского мешка, охлаждение.
Правила выбора ингредиентов для приготовления сложных холодных блюд из рыбы разнообразного ассортимента.
Домашняя работа № 16</td><td>2</td><td>ОК 01
ОК 02
ОК 04
ОК 05
ОК 07
ОК 09
ПК 3.5 –</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td></td><td>Составить технологическую схему приготовления сложного холодного блюда из рыбы</td><td></td><td>3.6</td></tr>
<tr><td>17</td><td>Тема 4.3
Методы и технология приготовления сложных холодных блюд из мяса, птицы</td><td>Содержание учебного материала
Методы и технология приготовления сложных холодных блюд из мяса, птицы: нарезка и собирание с сохранением формы, порционирование, заливание желе, глазирование, отделка из конвертика и кондитерского мешка, охлаждение. Правила выбора ингредиентов для приготовления сложных холодных блюд из мяса, птицы разнообразного ассортимента.
Домашняя работа № 17
Составить технологическую схему приготовления сложного холодного блюда из мяса, птицы</td><td>2</td><td>ОК 01
ОК 02
ОК 04
ОК 05
ОК 07
ОК 09
ПК 3.5 – 3.6</td></tr>
<tr><td>18</td><td>Тема 4.4
Правила подачи и оформления сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы</td><td>Содержание учебного материала
Варианты гармоничного сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для оформления и подачи сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы. Правила выбора элементов дополнительного оформления, гарниров, соусов и заправок.
Домашняя работа № 18
Составить таблицу на тему «Правила оформления сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы»
<table>
<tr><td>№ п/п</td><td>Название блюда</td><td>Правила подачи</td><td>Варианты оформления</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table></td><td>2</td><td>ОК 04
ОК 05
ОК 07
ОК 09
ПК 3.5 – 3.6</td></tr>
<tr><td>19</td><td>Тема 4.5
ПЗ № 5
Расчет массы сырья для приготовления сложных холодных блюд из рыбы</td><td>Практическое занятие
Содержание учебного материала
Расчет массы сырья для приготовления сложных холодных блюд из рыбы.
Студенты делятся на подгруппы по два человека и должны выполнить:
1. Индивидуально – групповые задания по определению массы сырья для приготовления сложных холодных блюд из рыбы.
2. Оформить работу в виде сырьевой ведомости
Результат обсуждается с преподавателем.
Домашняя работа № 19
Повторить расчет массы сырья для приготовления сложных холодных блюд из рыбы</td><td>2</td><td>ОК 01
ОК 02
ОК 03
ОК 04
ОК 05
ОК 09
ПК 3.5</td></tr>
<tr><td>20</td><td>Тема 4.6
ПЗ № 6
Расчет массы сырья для</td><td>Практическое занятие
Содержание учебного материала
Расчет массы сырья для приготовления сложных холодных блюд из мяса.
Студенты делятся на подгруппы по два человека и должны выполнить:</td><td>2</td><td>ОК 01
ОК 02
ОК 03
ОК 04</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td>приготовления сложных холодных блюд из мяса</td><td>1. Индивидуально – групповые задания по определению массы сырья для приготовления сложных холодных блюд из мяса.
2. Оформить работу в виде сырьевой ведомости
Результат обсуждается с преподавателем.
Домашняя работа № 20
Повторить расчет массы сырья для приготовления сложных холодных блюд из мяса</td><td></td><td>ОК 05
ОК 09
ПК 3.6</td></tr>
<tr><td>21</td><td>Тема 4.7
ПЗ № 7
Правила подачи и оформления сложных холодных блюд из мяса</td><td>Практическое занятие
Содержание учебного материала
Варианты гармоничного сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для оформления и подачи сложных холодных блюд из мяса. Правила выбора элементов дополнительного оформления, гарниров, соусов и заправок.
Домашняя работа № 21
Составить таблицу на тему «Правила оформления сложных холодных блюд из мяса птицы»
<table>
<tr><td>№ п/п</td><td>Название блюда</td><td>Правила подачи</td><td>Варианты оформления</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table></td><td>2</td><td>ОК 01
ОК 02
ОК 03
ОК 04
ОК 05
ОК 09
ПК 3.6</td></tr>
<tr><td>22</td><td>Тема 4.8
ПЗ № 8
Расчет массы сырья для приготовления сложных холодных блюд из мяса птицы</td><td>Практическое занятие
Содержание учебного материала
Расчет массы сырья для приготовления сложных холодных блюд из мяса птицы.
Студенты делятся на подгруппы по два человека и должны выполнить:
1. Индивидуально – групповые задания по определению массы сырья для приготовления сложных холодных блюд из мяса птицы.
2. Оформить работу в виде сырьевой ведомости
Результат обсуждается с преподавателем.
Домашняя работа № 22
Повторить расчет массы сырья для приготовления сложных холодных блюд из мяса птицы</td><td>2</td><td>ОК 01
ОК 02
ОК 03
ОК 04
ОК 05
ОК 09
ПК 3.6</td></tr>
<tr><td>23</td><td>Тема 4.9
ПЗ № 9
Расчет массы сырья для приготовления авторского сложного</td><td>Практическое занятие
Содержание учебного материала
Расчет массы сырья для приготовления авторского сложного холодного блюда.
Студенты делятся на подгруппы по два человека и должны выполнить:
1. Индивидуально – групповые задания по определению массы сырья для приготовления сложных холодных блюд из мяса птицы.
2. Оформить работу в виде сырьевой ведомости</td><td>2</td><td>ОК 01
ОК 02
ОК 03
ОК 04
ОК 05
ОК 09
ПК 3.1 –</td></tr>
</table>

	холодного блюда	Результат обсуждается с преподавателем. **Домашняя работа № 23** Выполнить эскиз авторского холодного блюда		3.6
Лабораторные занятия				
1	**ЛЗ № 1** **Приготовление канапе и холодных закусок из различного сырья**	**Содержание учебного материала** Правила приготовления, оформление и отпуск канапе, холодных закусок. Правила подачи. Санитарно-гигиенические требования к работе при приготовлении блюд. Органолептическая оценка качества.	4	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 08 ОК 09 ПК 3.1 – 3.4
2	**ЛЗ № 2** **Приготовление сложных закусок из рыбы**	**Содержание учебного материала** Правила приготовления, оформление и отпуск сложных холодных блюд из рыбы. Правила подачи. Санитарно-гигиенические требования к работе при приготовлении блюд. Органолептическая оценка качества	4	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 08 ПК 3.1 – 3.5
3	**ЛЗ № 3** **Приготовление холодных закусок из птицы**	**Содержание учебного материала** Правила приготовления, оформление и отпуск сложных холодных блюд из птицы. Правила подачи. Санитарно-гигиенические требования к работе при приготовлении блюд. Органолептическая оценка качества	4	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 08 ОК 09 ПК 3.1 – 3.6
4	**ЛЗ № 4**	**Содержание учебного материала**	4	ОК 01

	Приготовление холодных блюда из мяса	Правила приготовления, оформление и отпуск сложных холодных блюд из мяса. Правила подачи. Санитарно-гигиенические требования к работе при приготовлении блюд. Органолептическая оценка качества		ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 08 ОК 09 ПК 3.1 – 3.6
5	**ЛЗ № 5 Приготовление авторских сложных холодных блюд**	**Содержание учебного материала** Студенты самостоятельно придумывают и составляют ТК на блюдо из рыбы, мяса, птицы (на выбор). Правила приготовления, правила подачи. Санитарно- гигиенические требования к работе при приготовлении блюд. Органолептическая оценка качества	4	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 08 ОК 09 ПК 3.1 – 3.6
	Консультации		**6**	
	Консультация перед экзаменом		**6**	
	Экзамен		**6**	
	Производственная практика		**180**	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 08 ОК 09 ПК 3.1 – 3.6
	Всего часов		**284**	

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

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатория «Учебная кухня ресторана», оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Оснащенные базы практики в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные 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 102.01.2000 N 29-ФЗ].

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 21 сентября 2020 г. № 1515].

3. ГОСТ 31984–2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - Введ.2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2019.-III, 11 с.

4. ГОСТ 30524–2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ.2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2019.-III, 48 с.

5. ГОСТ 31985–2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 22 с.

6. ГОСТ 30390–2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016–01–01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.

7. ГОСТ 30389–2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016–01–01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 15 с.

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

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.

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 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 г. No32 - Режим доступа: https://docs.cntd.ru

15. Веселовский, С. Ю. Микробиология, санитария, гигиена и биологическая безопасность на пищевом производстве : учебник для среднего профессионального образования / С. Ю. Веселовский, В. А. Агольцов. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 224 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15131-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/567779.

16. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 220 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17180-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/584861.

17. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 242 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-20663-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/585111.

3.2.2. Дополнительные источники

1. 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», 2023. – 238 с

2. Сологубова, Г. С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для вузов / Г. С. Сологубова. — 4-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2025. — 396 с

3.2.3 Основные электронные издания:

1. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях: учебное пособие для СПО / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5- 8114-6457-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148044 (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей. 167

2. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж.В. Морозова, Н.В. Пушина, Е.А. Зайцева, Н.А. Кочурова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148178 (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер»: учебное пособие / Е.А. Зайцева, Н.В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148212 (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. Пользователей.

4. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья: учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст: электронный // Лань электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147396 (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов : учебное пособие для спо / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 148 с. — ISBN 978-5-8114-6366-4. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147240 (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья: учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147396 (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья: учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147396 (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. Пользователей.

9. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания. Практический курс : учебник для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 340 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11691-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/587203.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

4.1. Результаты обучения

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнения работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой холодной кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на	**Текущий контроль:** – экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий на практических, лабораторных занятиях; устные опросы, тестирование **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка: выполнения заданий экзамена по модулю

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

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	рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: – соответствие температуры подачи виду блюда, кулинарного изделия, закуски; – аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) – соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; – гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) – гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; – соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос	
ОК 01 Выбирать способы	– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных	

решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	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, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; – адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	**Текущий контроль:** – экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий на практических, лабораторных занятиях; устные опросы, тестирование **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка: выполнения заданий экзамена по модулю
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	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	

ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельность	
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	– понимание значимости своей профессии	
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК 09 Пользоваться профессиональной	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);	

документацией на государственном и иностранном языках	– адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	

ПРИЛОЖЕНИЕ 1.1.3
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

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

Индекс УП/ПП	**ПМ** (индекс, наименование)	**Вид практики (учебная/ производственная**	**Тип (этап) практики** (при наличии)	**Семестр**	**Объем в часах**
ПП.03	ПМ.03	Производственная практика	*технологическая*	4	**180**
		Всего ПП	Х	Х	**180**
		Итого практики	Х	Х	**180**

2026 г.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1.1.3.1
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПП. 03 ПМ.03 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПМ.03 «ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА»

1.1 Цель и место производственной практики в структуре образовательной программы:

Рабочая программа производственной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.01.09 Повар, кондитер и реализуется в профессиональном цикле в процессе прохождения междисциплинарного курса (МДК 03.01, 03.02) в рамках профессионального модуля ПМ.03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» в соответствии с учебным планом (п. 5.1. ОПОП-П):

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

Код ОК / ПК	Наименование ОК / ПК
ОК.01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК.02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК.04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ПК 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.

Цель производственной практики: приобретение практического опыта в рамках профессионального модуля данной ОПОП-П по виду деятельности: «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента».

1.2 Планируемые результаты освоения производственной практики

В результате прохождения производственной практики по виду деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента», предусмотренным ФГОС СПОи запросам работодателей, обучающийся должен получить практический опыт (сформировать умения):

Наименование вида деятельности	**Код ОК, ПК**	**Уметь**	**Владеть навыками**
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ОК 01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	-
	ОК 02	определять задачи для поиска информации определять необходимые источники информации планировать процесс поиска; структурировать получаемую	-

		информацию выделять наиболее значимое в перечне информации оценивать практическую значимость результатов поиска оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	
	ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи 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	-
	ОК 04	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	-
	ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	-

	ОК 06	описывать значимость своей специальности применять стандарты антикоррупционного поведения	-
	ОК 07	соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона	-
	ОК 08	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии	-
	ОК 09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	-
	ПК 3.1	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами,	подготовки, уборки рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд,

		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	кулинарных изделий, закусок; подбора, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; подготовки рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных мате

		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;	
	ПК 3.2	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления холодных соусов и заправок; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных соусов и заправок в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления холодных соусов и заправок; выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных соусов и заправок: смешивать сливочное масло с наполнителями для получения масляных смесей; смешивать и настаивать растительные масла с пряностями; тереть хрен на терке и заливать	приготовления, хранения холодных соусов и заправок, их порционирования на раздаче

		кипятком; растирать горчичный порошок с пряным отваром; взбивать растительное масло с сырыми желтками яиц для соуса майонез; пассеровать овощи, томатные продукты для маринада овощного; доводить до требуемой консистенции холодные соусы и заправки; готовить производные соуса майонез; корректировать цветовые оттенки и вкус холодных соусов; выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, безопасно пользоваться им при приготовлении холодных соусов и заправок; охлаждать, замораживать, хранить отдельные компоненты соусов; рационально использовать продукты, соусные полуфабрикаты; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса; определять степень готовности соусов; проверять качество готовых холодных соусов и заправок перед отпуском их на раздачу; порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход соусов при порционировании; выдерживать температуру подачи; хранить свежеприготовленные соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования; творчески оформлять тарелку с	

		холодными блюдами соусами	
	ПК 3.3	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления салатов; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав салатов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления салатов разнообразного ассортимента выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления салатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов: нарезать свежие и вареные овощи, свежие фрукты вручную и механическим способом; замачивать сушеную морскую капусту для набухания; нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты; выбирать, подготавливать салатные заправки на основе растительного масла, уксуса, майонеза, сметаны и других кисломолочных продуктов; прослаивать компоненты салата; смешивать различные ингредиенты салатов; заправлять салаты заправками; доводить салаты до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления соблюдать санитарно-гигиенические требования при	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов разнообразного ассортимента ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

		приготовлении салатов; проверять качество готовых салатов перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять салаты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи салатов; хранить салаты с учетом требований к безопасности готовой продукции; рассчитывать стоимость, владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе салатов	
	ПК 3.4	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления бутербродов, холодных закусок; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бутербродов, холодных закусок в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления бутербродов, холодных закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

		используемых продуктов: нарезать свежие и вареные овощи, грибы, свежие фрукты вручную и механическим способом; вымачивать, обрабатывать на филе, нарезать и хранить соленую сельдь; готовить квашеную капусту; мариновать овощи, репчатый лук, грибы; нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты, сыр; охлаждать готовые блюда из различных продуктов; фаршировать куриные и перепелиные яйца; фаршировать шляпки грибов; подготавливать, нарезать пшеничный и ржаной хлеб, обжаривать на масле или без; подготавливать масляные смеси, доводить их до нужной консистенции; вырезать украшения из овощей, грибов; измельчать, смешивать различные ингредиенты для фарширования; доводить до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; соблюдать санитарно-гигиенические 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	
	ПК 3.5	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним; организовывать их хранение в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырьяразнообразного ассортимента; выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

		охлаждать, хранить готовые рыбные продукты с учетом требований к безопасности; нарезать тонкими ломтиками рыбные продукты, малосоленую рыбу вручную и на слайсере; замачивать желатин, готовить рыбное желе; украшать и заливать рыбные продукты порциями; вынимать рыбное желе из форм; доводить до вкуса; подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; хранить готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; выбирать контейнеры, эстетично	

		упаковывать на вынос, для транспортирования; рассчитывать стоимость; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья	
	ПК 3.6	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи и дополнительных ингредиентов к ним; организовывать их хранение в процессе приготовления; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи; выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: охлаждать, хранить готовые мясные продукты с учетом требований к безопасности; порционировать отварную, жареную, запеченную домашнюю птицу, дичь; снимать кожу с отварного языка; нарезать тонкими ломтиками	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздач

		мясные продукты вручную и на слайсере; замачивать желатин, готовить мясное, куриное желе; украшать и заливать мясные продукты порциями; вынимать готовое желе из форм; доводить до вкуса; подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи; охлаждать и замораживать готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;	

		хранить холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи	

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПМ.03 «ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА»

2.1 Трудоемкость освоения производственной практики

Код ПП	**Объем, ак.ч.**	**Форма проведения производственной практики** (концентрированно/ рассредоточено)	**Курс / семестр**	**Форма промежуточной аттестации**
ПП.03	180	Концентрированно	2/4	Дифференцированный зачет

2.2 Структура и содержание производственной практики

Код ПК	**Виды работ**	**Содержание работ**	**Объем часов**
ПК 3.1 – 3.6	Соблюдение в процессе работы правил техники безопасности. Соблюдение правил личной гигиены в процессе работы. Соблюдение требований к внешнему виду.	Прохождение инструктажа по технике безопасности, пожарной безопасности, инструктажа на рабочем месте. Знакомство с предприятием и его внутренними стандартами.	6
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	Подготовка рабочего места для приготовления, оформления и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	6
		Подбор необходимого инвентаря и оборудования для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	6
		Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к использованию	6
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.	Приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов разнообразного ассортимента с применением инновационных технологий в соответствии с меню предприятия	12
		Приготовление, непродолжительное хранение холодных заправок разнообразного ассортимента с применением инновационных технологий в соответствии с меню предприятия	12
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.	Приготовление и творческое оформление с использованием различных технологий основных и сложных салатов разнообразного ассортимента в соответствии с меню	18

		предприятия	
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.	Приготовление и творческое оформление с использованием различных технологий бутербродов и канапе разнообразного ассортимента с учетом меню предприятия	18
		Приготовление и творческое оформление с использованием различных технологий основных и сложных холодных закусок разнообразного ассортимента в соответствии с меню предприятия	18
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе с применением инновационных технологий в соответствии с меню предприятия	18
		Творческое оформление соусом холодных блюд разнообразного ассортимента из рыбы и нерыбного водного сырья, подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	12
ПК3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе с применением инновационных технологий в соответствии с меню предприятия	18
		Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе с применением инновационных технологий в соответствии с меню предприятия	18
		Творческое оформление соусом холодных блюд разнообразного ассортимента из мяса, домашней птицы и дичи, подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального	12

		использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПМ.03 «ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА»

3.1 Материально-техническое обеспечение производственной практики

Структурные подразделения образовательной организации, оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Помещения профильных организаций, оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2 Учебно-методическое обеспечение

3.2.1 Основные печатные и/или электронные издания

1. Новейший сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/
2. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 01.01.2016. – М.: Стандартинформ, 2019, 12 с.
3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 01.01.2016. М.: Стандартинформ, 2019, 48 с.
4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Введ. 01.01.2015. М.: Стандартинформ, 2020, 10 с.
5. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 01.01.2015 – М.: Стандартинформ, 2019, 10 с.
6. Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ (ред. от 13.07.2020) "О качестве и безопасности пищевых продуктов" (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.01.2022)
7. 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.
8. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания. Практический курс : учебник для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 340 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11691-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/587203.
9. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 220 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17180-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/584861.
10. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 242 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-20663-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/585111.

3.3 Общие требования к организации производственной практики

Производственная практика проводится в учебно-производственных мастерских, лабораториях и иных структурных подразделениях образовательного учреждения, либо в организациях в специально оборудованных помещениях на основе договоров между организацией, осуществляющей деятельность по образовательной программе

соответствующего профиля (далее – Профильная организация), и образовательным учреждением.

Сроки проведения производственной практики устанавливаются образовательной организацией в соответствии с ОПОП-П по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Производственная практика реализуется в форме практической подготовки и проводится путем чередования с теоретическими занятиями по неделям при условии обеспечения связи между теоретическим обучением и содержанием практики.

3.4 Кадровое обеспечение процесса производственной практики

Организацию и руководство производственной практикой осуществляют руководители практики от образовательной организации и от профильной организации.

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПМ.03 «ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА»

4.1 Результаты освоения производственной практики

Индекс ПП	Код ПК, ОК	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПП.03	ПК. 3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	Выбирает, рационально размещает на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводит текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; применяет регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдает санитарные требования; выбирает и применяет моющие и дезинфицирующие средства; владеет техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; моет вручную и в посудомоечной машине, чистит и раскладывает на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; соблюдает правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; соблюдает условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов; выбирает оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;	аттестационный лист, дневник, отчет и портфолио студента, содержащие графические/фото/видео материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике .

		подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; соблюдает правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; выбирает, подготавливает материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; оценивает наличие, проверяет органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; осуществляет их выбор в соответствии с технологическими требованиями; обеспечивает их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; своевременно оформляет заявку на склад;	
ПП.03	ПК. 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.	Подбирает в соответствии с технологическими требованиями, производит оценку качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывает их хранение в процессе приготовления холодных соусов и заправок; выбирает, подготавливает пряности, приправы, специи; взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав холодных соусов и заправок в соответствии с рецептурой;	аттестационный лист, дневник, отчет и портфолио студента, содержащие графические/фото/видео материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике

		осуществляет взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использует региональные продукты для приготовления холодных соусов и заправок; выбирает, применяет, комбинирует методы приготовления холодных соусов и заправок: смешивает сливочное масло с наполнителями для получения масляных смесей; смешивает и настаивает растительные масла с пряностями; натирает хрен на терке и заливает кипятком; растирает горчичный порошок с пряным отваром; взбивает растительное масло с сырыми желтками яиц для соуса майонез; пассерует овощи, томатные продукты для маринада овощного; доводит до требуемой консистенции холодные соусы и заправки; готовит производные соуса майонез; корректирует цветовые оттенки и вкус холодных соусов; выбирает производственный инвентарь и технологическое оборудование, безопасно пользуется им при приготовлении холодных соусов и заправок; охлаждает замораживает, хранит отдельные компоненты соусов; рационально использует продукты, соусные полуфабрикаты; изменяет закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса; определяет степень готовности соусов;	

		проверяет качество готовых холодных соусов и заправок перед отпуском их на раздачу; порционирует соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдает выход соусов при порционировании; выдерживает температуру подачи; хранит свежеприготовленные соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирает контейнеры, эстетично упаковывает соусы для транспортирования; творчески оформляет тарелку с холодными блюдами соусами	
ПП.03	ПК. 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.	Подбирает в соответствии с технологическими требованиями, осуществляет оценку качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывает их хранение в процессе приготовления салатов; выбирает, подготавливает пряности, приправы, специи; взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав салатов в соответствии с рецептурой; осуществляет взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использует региональные продукты для приготовления салатов разнообразного ассортимента выбирает, применяет комбинирует различные способы приготовления салатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов: нарезает свежие и вареные	аттестационный лист, дневник, отчет и портфолио студента, содержащие графические/фото/видео материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике

		овощи, свежие фрукты вручную и механическим способом; замачивает сушеную морскую капусту для набухания; нарезает, измельчает мясные и рыбные продукты; выбирает, подготавливает салатные заправки на основе растительного масла, уксуса, майонеза, сметаны и других кисломолочных продуктов; прослаивает компоненты салата; смешивает различные ингредиенты салатов; заправляет салаты заправками; доводит салаты до вкуса; выбирает оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления соблюдает санитарно-гигиенические требования при приготовлении салатов; проверяет качество готовых салатов перед отпуском, упаковкой на вынос; порционирует, сервирует и оформляет салаты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдает выход при порционировании; выдерживает температуру подачи салатов; хранит салаты с учетом требований к безопасности готовой продукции; рассчитывает стоимость, владеет профессиональной терминологией; консультирует потребителей, оказывает им помощь в выборе салатов	
ПП.03	ПК. 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и	Подбирает в соответствии с технологическими требованиями, осуществляет оценку качества и безопасности	аттестационный лист, дневник, отчет и портфолио студента, содержащие

	подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.	основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывает их хранение в процессе приготовления бутербродов, холодных закусок; выбирает, подготавливает пряности, приправы, специи; взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав бутербродов, холодных закусок в соответствии с рецептурой; осуществляет взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использует региональные продукты для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; выбирает, применяет комбинирует различные способы приготовления бутербродов, холодных закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов: нарезает свежие и вареные овощи, грибы, свежие фрукты вручную и механическим способом; вымачивает, обрабатывает на филе, нарезает и хранит соленую сельдь; готовит квашеную капусту; маринует овощи, репчатый лук, грибы; нарезает, измельчает мясные и рыбные продукты, сыр; охлаждает готовые блюда из различных продуктов; фарширует куриные и перепелиные яйца; фарширует шляпки грибов; подготавливает, нарезает пшеничный и ржаной хлеб, обжаривает на масле или без; подготавливает масляные смеси, доводит их до нужной консистенции; вырезает украшения из овощей, грибов;	графические/фото/видео материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике

		измельчает, смешивает различные ингредиенты для фарширования; доводит до вкуса; выбирает оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; соблюдает санитарно-гигиенические требования при приготовлении бутербродов, холодных закусок; проверяет качество готовых бутербродов, холодных закусок перед отпуском, упаковкой на вынос; порционирует, сервирует и оформляет бутерброды, холодные закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдает выход при порционировании; выдерживает температуру подачи бутербродов, холодных закусок; хранит бутерброды, холодные закуски с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирает контейнеры, эстетично упаковывает на вынос, для транспортирования; рассчитывает стоимость; владеет профессиональной терминологией; консультирует потребителей, оказывает им помощь в выборе бутербродов, холодных закусок	
ПП.03	ПК. 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного	Подбирает в соответствии с технологическими требованиями, оценивает качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним; организовывает их хранение в процессе приготовления	аттестационный лист, дневник, отчет и портфолио студента, содержащие графические/фото/видео материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на

	ассортимента.	холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; выбирает, подготавливает пряности, приправы, специи; взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; осуществляет взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использует региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; выбирает, применяет комбинирует различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: охлаждает, хранит готовые рыбные продукты с учетом требований к безопасности; нарезает тонкими ломтиками рыбные продукты, малосоленую рыбу вручную и на слайсере; замачивает желатин, готовит рыбное желе; украшает и заливает рыбные продукты порциями; вынимает рыбное желе из форм; доводит до вкуса; подбирает соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости; выбирает оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; соблюдает санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд,	практике

		закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; проверяет качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос; порционирует сервирует и оформляет холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдает выход при порционировании; выдерживает температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; хранит готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; выбирает контейнеры, эстетично упаковывает на вынос, для транспортирования; рассчитывает стоимость; владеет профессиональной терминологией; консультирует потребителей, оказывает им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья	
ПП.03	ПК. 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.	Подбирает в соответствии с технологическими требованиями, оценивает качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи и дополнительных ингредиентов к ним; организовывает их хранение в процессе приготовления; выбирает, подготавливает пряности, приправы, специи; взвешивает, измеряет продукты,	аттестационный лист, дневник, отчет и портфолио студента, содержащие графические/фото/видео материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике

		входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; осуществляет взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использует региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи; выбирает, применяет комбинирует различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: охлаждает, хранит готовые мясные продукты с учетом требований к безопасности; порционирует отварную, жареную, запеченную домашнюю птицу, дичь; снимает кожу с отварного языка; нарезает тонкими ломтиками мясные продукты вручную и на слайсере; замачивает желатин, готовит мясное, куриное желе; украшает и заливает мясные продукты порциями; вынимает готовое желе из форм; доводит до вкуса; подбирает соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости; выбирает оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; соблюдает санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд,	

		закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи перед отпуском, упаковкой на вынос; порционирует, сервирует и оформляет 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; соблюдает выход при порционировании; выдерживает температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи; охлаждает и замораживает готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранит холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирает контейнеры, эстетично упаковывает на вынос, для транспортирования; рассчитывает стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; владеет профессиональной терминологией; консультирует потребителей, оказывает им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней	

		птицы, дичи	
ПП.03	ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Самостоятельно определяет задачи профессиональной деятельности и развитие в профессиональной траектории	Аттестационный лист, характеристика
ПП.03	ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Самостоятельно осуществляет поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. Правильно применяет информационные технологии в профессиональной деятельности	Аттестационный лист, характеристика
ПП.03	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	Понимает сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявляет к ней устойчивый интерес. Правильно ставит профессиональные цели и организует трудовую деятельность	Аттестационный лист, характеристика
ПП.03	ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Эффективно общается с членами команды, руководством. Правильность и своевременность поэтапного самоконтроля деятельности в процессе работы.	Аттестационный лист, характеристика
ПП.03	ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Правильно осуществляет устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Аттестационный лист, характеристика

ПП.03	ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Понимает гражданско-патриотическую позицию, демонстрирует осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	Аттестационный лист, характеристика
ПП.03	ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Правильно организует рабочее место с соблюдением требований СанПиН и техники безопасности, содействующие сохранению окружающей среды, ресурсосбережению в процессе приготовления кулинарной продукции	Аттестационный лист, характеристика
ПП.03	ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Правильно организует рабочее место в процессе приготовления кулинарной продукции с использованием здоровье сберегающих технологий	Аттестационный лист, характеристика
ПП.03	ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	Правильно применяет профессиональную документацию на государственном и иностранном языках	Аттестационный лист, характеристика

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

Рабочая программа профессионального модуля

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

2026 г.

РАССМОТРЕНО
на заседании
предметно-цикловой комиссии
протокол № 6 «14» января 2026 г.

ОДОБРЕНО
на заседании
методического совета техникума
протокол № 5 «28» января 2026 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, укрупненная группа профессий 43.00.00 Сервис и туризм, в рамках ФП «Профессионалитет».

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Разработчики:
Гордеева Н.С., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»
Катаева Е.В., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»
Феоктистова В.И., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Техническая экспертиза:

Павлова Н.Д., заместитель директора по учебной работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Содержательная экспертиза:

Солодухина Н.В., заместитель директора по методической работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля……..…
1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы
1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля……..……..
1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П……..……
2. Структура и содержание профессионального модуля……..……
2.1. Трудоемкость освоения профессионального модуля…….
2.2. Структура профессионального модуля……...…….
2.3. Содержание профессионального модуля……...……..
3. Условия реализации профессионального модуля……..……...
3.1. Материально-техническое обеспечение……..……
3.2. Учебно-методическое обеспечение……...……...
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля……...
4.1. Результаты обучения ……..……...…

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

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

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части определять этапы решения задачи выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы составлять план действия определять необходимые ресурсы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах реализовывать составленный план оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях методы работы в профессиональной и смежных сферах структуру плана для решения задач порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	-
ОК.02	определять задачи для поиска информации определять необходимые	номенклатура информационных источников,	-

	источники информации планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию выделять наиболее значимое в перечне информации оценивать практическую значимость результатов поиска оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе с использованием цифровых средств	
ОК.03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования определять инвестиционную привлекательность	содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология возможные траектории профессионального развития и самообразования основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности правила разработки бизнес-планов порядок выстраивания презентации кредитные банковские продукты	

	коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности презентовать бизнес-идею определять источники финансирования		
ОК.04	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности основы проектной деятельности	
ОК.05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста правила оформления документов и построения устных сообщений	
ОК.06	описывать значимость своей специальности применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей значимость профессиональной деятельности по специальности стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
ОК.07	соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональную	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности пути обеспечения ресурсосбережения принципы бережливого производства основные направления изменения	

	деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона	климатических условий региона	
ОК.08	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной 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	
ОК.09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности	
ПК 4.1	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического	подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных

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

	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	способы хранения пищевых продуктов; способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; правила оформления заявок на склад	
ПК 4.2	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности	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,	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных сладких блюд, десертов ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств; готовить сладкие соусы; хранить, использовать готовые виды теста; нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды; варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине; запекать фрукты; взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки; подготавливать желатин, агар-агар; готовить фруктовые, ягодные, молочные желе, муссы, кремы, фруктовые, ягодные самбуки; смешивать и взбивать готовые сухие смеси	десертов разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; методы приготовления холодных сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных сладких блюд, десертов; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; техника порционирования, варианты оформления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; требования к	

	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	безопасности хранения готовых холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя	

	продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных сладких блюд, десертов		
ПК 4.3	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления горячих сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; методы приготовления горячих сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих сладких блюд, десертов ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	ассортимента выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: готовить сладкие соусы; хранить, использовать готовые виды теста; нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды; варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине; запекать фрукты в собственном соку, соусе, сливках; жарить фрукты основным способом и на гриле; проваривать на водяной бане, запекать, варить в формах на пару основы для горячих десертов; взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки; готовить сладкие блинчики, пудинги, оладьи, омлеты, вареники с ягодами, шарлотки; смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства; использовать и выпекать различные виды готового теста; определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, горячих сладких блюд, десертов; доводить до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;	горячих сладких блюд, десертов; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; техника порционирования, варианты оформления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя	

	Проверять качество готовых горячих сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять горячие сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи горячих сладких блюд, десертов; охлаждать и замораживать полуфабрикаты для горячих сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить свежеприготовленные горячие сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих сладких блюд,		

	десертов		
ПК 4.4	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления холодных напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных напитков в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента; выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств; отжимать сок из фруктов, овощей, ягод; смешивать различные соки с другими ингредиентам; проваривать, настаивать плоды, свежие и сушеные, процеживать, смешивать настой с другими ингредиентами;	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных напитков разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; методы приготовления холодных напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных напитков; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; техника порционирования, варианты оформления холодных напитков разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков; ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи;

	готовить морс, компоты, хладные 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	напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи холодных напитков разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых холодных напитков разнообразного ассортимента; правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос; правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке	

	продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных напитков		
ПК 4.5	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления горячих напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих напитков в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента выбирать, применять комбинировать	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	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков; ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	различные способы приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств; заваривать чай; варить кофе в наплитной посуде и с помощью кофемашины; готовить кофе на песке; обжаривать зерна кофе; варить какао, горячий шоколад; готовить горячие алкогольные напитки; подготавливать пряности для напитков; определять степень готовности напитков; доводить их до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать; соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления; проверять качество готовых горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и горячие напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи горячих напитков; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;	способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов техника порционирования, варианты оформления горячих напитков разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи горячих напитков разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых горячих напитков разнообразного ассортимента; правила расчета с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя	

	рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих напитков		

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
		Знание: Широкий ряд классических и современных отделочных полуфабрикатов при производстве горячих, холодных и замороженных десертов, в том числе методику их изготовления, ингредиенты, альтернативные способы подачи, стоимость производства. Умение: Изготовить широкий ряд отделочных полуфабрикатов для горячих, холодных и замороженных десертов неизменно высокого качества, содержащих или	МДК.04.02 Тема 2.3 Комбинирование различных способов приготовления сладких блюд Тема 2.5 Приготовление замороженных десертов Тема 2.10 Приготовление соусов для сладких блюд, десертов Тема 2.11 Правила оформления и отпуска сладких блюд, десертов Лабораторная работа №1 Приготовление фруктовых салатов, терринов Лабораторная работа №2 Приготовление муссов, кремов Лабораторная работа №3 Приготовление	32	По запросу работодателя ООО «УК «Отели Юста» добавлены темы на освоение современных тенденций и направлений в индустрии питания; освоение современных технологий и оборудования

		не содержащих аллергены, а также с учетом других диетических рекомендаций Знание: Ингредиенты, используемые в приготовлении холодных соусов, условия их хранения, сезонность, доступность, стоимость Умение: Изготовить холодные соусы с соблюдением высоких стандартов качества и установленных сроков, обладающие высокими вкусовыми качествами, хорошей текстурой, отражающие новаторское видение и при этом сбалансированные Навыки: осуществлять контроль качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных соусов	десертов с сыром и творогом Лабораторная работа №4 Приготовление холодных десертов с тестовыми полуфабрикатами Лабораторная работа №5 Приготовление горячего суфле, фруктового крамбола Лабораторная работа №6 Приготовление горячих десертов с тестовыми полуфабрикатами		

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. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практической подготовки**
Объем образовательной нагрузки	234	
Учебные занятия	74	180
В том числе		
Теоретические занятия	38	
Практические занятия	36	36
Лабораторные занятия		
Самостоятельная работа	4	
Консультации	-	-
Практика, в т.ч.:	144	144
учебная	-	-
производственная	*144*	*144*
Промежуточная аттестация, в том числе: *МДК 04.01* *МДК 04.02* *ПП.04* *В форме комплексного дифференцированного зачета* *ПМ.04 в форме экзамена*	12	
Всего	**234**	**180**

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

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Теоретические занятия	Практические занятия	Лабораторные занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Консультации	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
ПК 4.1 ОК 01-09	МДК.04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	**20**	**8**	**20**	12	8		-	**-**			
ПК 4.1-4.6 ОК 01-09	МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	**58**	**28**	**54**	26	28		-	**4**			
	Учебная практика	**-**	**-**								**-**	
	Производственная практика	**144**	**144**									**144**
	Промежуточная аттестация	**12**										
	Всего:	***234***	**180**		***38***	***36***		**-**	***4***		**-**	**144**

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

<table>
<tr><th>№ занятия</th><th>Наименование темы занятия</th><th>Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся</th><th>Объем часов</th><th>ОК, ПК</th></tr>
<tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td></tr>
<tr><td colspan="5">МДК.04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков</td></tr>
<tr><td colspan="5">Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента</td></tr>
<tr><td rowspan="2">1</td><td rowspan="2">Тема 1.1
Организация рабочего места для приготовления горячих и холодных десертов, напитков</td><td>Содержание учебного материала
Требование к рабочему месту повара при приготовлении горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков.
Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса приготовления горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков, процессу хранения и подготовки к реализации.</td><td rowspan="2">2</td><td rowspan="2">ОК 01 – 07
ОК 09
ПК 4.1
ПК 4.3
ПК 4.5</td></tr>
<tr><td>Домашнее задание № 1
В тетради составить алгоритм действия кондитера перед началом приготовления горячего и холодного десерта, напитков по индивидуальному заданию.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">2</td><td rowspan="2">Тема 1.2
Виды производственного инвентаря</td><td>Содержание учебного материала
Виды, назначение современного, производственного инвентаря, инструментов, используемых при приготовлении горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков.</td><td rowspan="2">2</td><td rowspan="2">ОК 01 – 07
ОК 09
ПК 4.1
ПК4.2
ПК 4.3
ПК 4.4
ПК 4.5</td></tr>
<tr><td>Домашнее задание № 2
Опираясь на конспект на формате А4 составить таблицу «Название инвентаря, инструментов и основные правила работы»
<table>
<tr><th>Название инвентаря, инструментов</th><th>Основные правила работы</th></tr>
<tr><td></td><td></td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>3</td><td>Тема 1.3
Виды механического оборудования и его безопасная</td><td>Содержание учебного материала
Виды механического оборудования и производственного инвентаря, используемого при приготовлении горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков.
Правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.</td><td>2</td><td>ОК 01 – 07
ОК 09
ПК 4.1</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td>эксплуатация</td><td>Домашнее задание № 3
Составить таблицу на тему «Виды механического оборудования»<table><tr><th>№ п\п</th><th>Название оборудования</th><th>Назначения</th><th>Правила безопасной эксплуатации</th></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table></td><td></td><td>ПК4.2
ПК 4.3
ПК 4.4
ПК 4.5</td></tr>
<tr><td>4</td><td>Тема 1.4
ПЗ № 1
Оснащение рабочих мест механическим оборудованием</td><td>Практическое занятие
Содержание учебного материала
Студенты делятся на подгруппы по 2 – 3 человека. На формате А4 нужно схематично зарисовать расположение основного оборудования, инвентаря и инструментов в цеху для приготовления горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков</td><td>2</td><td>ОК 01 – 07
ОК 09
ПК 4.1
ПК4.2
ПК 4.3
ПК 4.4
ПК 4.5</td></tr>
<tr><td>5</td><td>Тема 1.5
Виды холодильного и теплового оборудования</td><td>Содержание учебного материала
Холодильное оборудование Среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы. Сборные среднетемпературные и низкотемпературные холодильные камеры.
Шоковая заморозка, принцип работы, функции, использование на предприятии общественного питания. Правила эксплуатации шоковой заморозки. Температурные режимы. Техника безопасности.
Ледогенератор, принцип работы, функции, использование на предприятии общественного питания. Правила эксплуатации ледогенератора. Температурные режимы. Техника безопасности.
Правила эксплуатации холодильного оборудования: установка технических параметров.
Тепловое оборудование принцип работы, функции, использование на предприятии общественного питания. Правила эксплуатации. Температурные режимы. Техника безопасности
Домашнее задание № 4
Составить таблицу на тему «Холодильное оборудование»<table><tr><td></td><td>Назначение</td><td>Правила эксплуатации</td></tr><tr><td>Среднетемпературные</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Низкотемпературные</td><td></td><td></td></tr></table></td><td>2</td><td>ОК 01 – 07
ОК 09
ПК 4.1
ПК4.2
ПК 4.3
ПК 4.4
ПК 4.5</td></tr>
</table>

6	**Тема 1.6** **ПЗ №2** **Решение производственных ситуаций по охране труда**	**Практическое занятие** **Содержание материала** Студенты разбиваются на подгруппы по два человека, им выдаются производственные ситуации по охране труда, при работе в кондитерском цеху, нужно будет объяснить правильность или не правильность действий.	**2**	**ОК 01 – 07** **ОК 09** **ПК 4.1** **ПК4.2** **ПК 4.3** **ПК 4.4** **ПК 4.5**
7	**Тема 1.7** **Подготовка рабочего места для порционирования, упаковки и хранения сладких блюд**	**Содержание учебного материала** Правила организации рабочего места для порционирования и упаковки горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков. Требования к столам, посуде и инструментам. Правила организации рабочего места для хранения и отпуска холодных, горячих сладких блюд, десертов, напитков. Используемые виды оборудования, инвентаря, посуды. **Домашнее задание № 5** На формате А4 составить памятку на тему «Правила подготовки рабочего места для порционирования и хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков»	**2**	**ОК 01 – 07** **ОК 09** **ПК 4.1** **ПК4.2** **ПК 4.3** **ПК 4.4** **ПК 4.5**
8	**Тема 1.8** **ПЗ №3** **Правила порционирования, упаковки и хранения блюд**	**Практическое занятие** **Содержание учебного материала** Студенты делятся на подгруппы по 2 – 3 человека. На формате А4 нужно схематично зарисовать расположение основного оборудования, инвентаря и инструментов в цеху для порционирования, упаковки и хранения горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	**2**	**ОК 01 – 07** **ОК 09** **ПК 4.1** **ПК4.2** **ПК 4.3** **ПК 4.4** **ПК 4.5**
9	**Тема 1.9** **Принцип составления десертного меню**	**Содержание учебного материала** Виды меню, основные правила и принципы составления меню для холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков Основные правила и принципы составления фрагмента меню для холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.	**2**	**ОК 01 – 07** **ОК 09** **ПК 4.1** **ПК4.2**

		Домашнее задание № 6 Проанализировать 2-3 десертных меню кафе кондитерской. Сделать выводы о правильности построения с учетом соблюдения всех принципов.		**ПК 4.3** **ПК 4.4** **ПК 4.5**
10	**Тема 1.10** **ПЗ №4** **Составление десертного меню**	**Практическое занятие** **Содержание учебного материала** Студенты разбиваются на подгруппы по 2 человека, их задача составить фрагмент меню для холодных, горячих блюд и десертов, напитков (используя сборник рецептур для описания блюд). Выполненное задание обсуждается с преподавателем.	**2**	**ОК 01 – 07** **ОК 09** **ПК4.2** **ПК 4.3** **ПК 4.4** **ПК 4.5**
		Итого МДК 04.01	**20**	
МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков				
Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов				
1	**Тема 2.1** **Классификация и ассортимент сладких блюд, десертов**	**Содержание учебного материала** Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании холодных и горячих сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним. Основные характеристики готовых полуфабрикатов. Актуальные направления в приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов.	**2**	**ОК 01 – 07** **ОК 09** **ПК 4.1** **ПК 4.2**
		Домашнее задание № 1 Составить схему на тему «Классификация сладких блюд, десертов»		
2	**Тема 2.2** **Методы приготовления сладких блюд, десертов**	**Содержание учебного материала** Методы приготовления холодных сладких блюд, десертов: измельчение плодов ножом и в миксере, варка сахарного сиропа (среднего и крепкого), варка фруктов, запекание в фольге, прогревание ягод, протирание в пюре, варка пюре, смешивание, взбивание. Методы приготовления горячих сладких блюд, десертов: измельчение плодов ножом и в миксере, варка сахарного сиропа (среднего и крепкого), смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование.	**2**	**ОК 01 – 07** **ОК 09** **ПК 4.1** **ПК 4.2**

		Домашнее задание № 2 Подобрать дополнительные ингредиенты для приготовления холодного или горячего шоколадного десерта. Сделать обоснование выбора.		
3	**Тема 2.3** **Комбинирование различных способов приготовления сладких блюд**	**Содержание учебного материала** Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	**2**	**ОК 01 – 07** **ОК 09** **ПК 4.1** **ПК 4.2**
		Домашнее задание №3 Описать приготовление сложного холодного или горячего десерта с учетом применения комбинированных методов.		
4	**Тема 2.4** **Приготовление холодных десертов с использованием фруктов и ягод**	**Содержание учебного материала** Технология приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов; терринов. Технология приготовления желированных сладких блюд: киселей, желе, муссов, самбука, холодного суфле молочного, шоколадного, с фруктами. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним. Основные характеристики готовых полуфабрикатов. Актуальные направления в приготовлении. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	**2**	**ОК 01 – 07** **ОК 09** **ПК 4.1** **ПК 4.2**
		Домашнее задание № 4 Составить схему приготовления сложного холодного десерта с указанием технологических параметров. Выбрать самостоятельно десерт из материала лекции.		

5	**Тема 2.5 Приготовление замороженных десертов**	**Содержание учебного материала** Технология приготовления замороженных десертов: парфе из ягод, кофейного, из белого и темного шоколада; сорбе и граните (сорбе лимонного, грейпфрутового, шоколадного, граните из апельсинов, ягод). Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним. Основные характеристики готовых полуфабрикатов. Актуальные направления в приготовлении замороженных десертов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	**2**	**ОК 01 – 07** **ОК 09** **ПК 4.1** **ПК 4.2**
		Домашнее задание № 5 Описать два способа подачи замороженного десерта. Выбрать самостоятельно десерт из материала лекции.		
6	**Тема 2.6 Приготовление сырных и творожных сладких блюд, десертов**	**Содержание учебного материала** Технология приготовления холодных сладких блюд, десертов с сыром и творогом: тирамису, чизкейки, сырные кексы с ягодами и орехами, сырные пироги с ягодами, пасха с фруктами и орехами. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним. Основные характеристики готовых полуфабрикатов. Актуальные направления в приготовлении сырных и творожных десертов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	**2**	**ОК 01 – 07** **ОК 09** **ПК 4.1** **ПК 4.2**
		Домашнее задание № 6 Составить схему приготовления сырного, творожного десерта с указанием технологических параметров. Выбрать самостоятельно десерт из материала лекции.		
7	**Тема 2.7 Приготовление комбинированных сладких блюд, десертов**	**Содержание учебного материала** Приготовление холодных сладких блюд, десертов с тестовыми полуфабрикатами: рулеты, мешочки, корзиночки из теста фило с фруктами и ягодами, пай с фруктами и миндальным кремом, пай с лимонными меренгами, брушетон и хрустиньи. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним. Основные характеристики готовых полуфабрикатов. Актуальные направления в приготовлении комбинированных десертов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	**2**	**ОК 01 – 07** **ОК 09** **ПК 4.1** **ПК 4.2**

		Домашнее задание № 7 Составить рецептуру комбинированного десерта, опираясь на лекционный материал.		
8	**Тема 2.8** **Приготовление горячих десертов с использованием фруктов и ягод**	**Содержание учебного материала** Технология приготовления горячих сладких блюд, десертов с фруктами и ягодами: пироги из фруктов, фрукты жаренные в тесте, фрукты печённые, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, десертов «с обжигом». Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним. Основные характеристики готовых полуфабрикатов. Актуальные направления в приготовлении горячих сладких блюд, десертов с фруктами. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	**2**	**ОК 01 – 07** **ОК 09** **ПК 4.1** **ПК 4.3**
		Домашнее задание № 8 Составить схему приготовления горячего десерта с указанием технологических параметров. Выбрать самостоятельно десерт из материала лекции.		
9	**Тема 2.9** **Приготовление горячего суфле, пудингов**	**Содержание учебного материала** Технология приготовления горячего суфле: ванильного, шоколадного, орехового, из фруктов и ягод, суфле на манной крупе. Технология приготовления фондана, брауни, воздушного пирога, снежков из шоколада. Технология приготовления пудингов: шоколадно-фруктового, абрикосового глазированного. Технология приготовления каши «Гурьевской»	**2**	**ОК 01 – 07** **ОК 09** **ПК 4.1** **ПК 4.3**
		Домашнее задание № 9 Составить схему приготовления горячего десерта с указанием технологических параметров. Выбрать самостоятельно десерт из материала лекции.		
10	**Тема 2.10** **Приготовление соусов для сладких блюд, десертов**	**Содержание учебного материала** Технология приготовления холодных соусов для сладких блюд, десертов: ягодные, фруктовые, сливочные, йогуртовые. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи холодных десертов сложного ассортимента. Технология приготовления горячих соусов (сабайон, шоколадный) и начинки (сливочные, фруктовые, ягодные, ореховые) для горячих десертов. Варианты подачи, техника декорирования тарелки соусами для подачи сладких блюд, десертов сложного ассортимента.	**2**	**ОК 01 – 07** **ОК 09** **ПК 4.1** **ПК 4.3**

		Домашнее задание № 10 Предложить варианты декорирования горячего или холодного десерта соусами (2 варианта).		
11	**Тема 2.11** **Правила оформления и отпуска сладких блюд, десертов**	**Содержание учебного материала** Правила оформления и отпуска холодных и горячих сладких блюд, десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных и горячих сладких блюд, десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Требования к условиям и срокам хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов. Правила хранения готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов. Условия хранения декора и соусов к холодным и горячим сладким блюдам, десертам.	**2**	**ОК 01 – 07** **ОК 09** **ПК 4.1** **ПК 4.3**
		Домашнее задание № 11 Описать требования к качеству готового изделия и полуфабрикатов, упаковке, хранению и сроку реализации при приготовлении сложного десерта по индивидуальному заданию.		
12	**Тема 2.12** **ПЗ № 1** **Расчет сырья для приготовления сложных десертов**	**Практическое занятие** **Содержание учебного материала** Расчет массы сырья для приготовления сложных холодных и горячих сладких блюд, десертов. Студенты делятся на подгруппы по два человека и должны выполнить: Индивидуально – групповые задания по определению массы сырья для приготовления сложных холодных и горячих сладких блюд, десертов. Оформить работу в виде сырьевой ведомости.	**2**	**ОК 01 – 07** **ОК 09** **ПК 4.1** **ПК 4.3**
		Домашнее задание № 12 Рассчитать количество сырья для приготовления 40 порций «Яблок жаренных в тесте».		
Раздел 3. Приготовление горячих, холодных напитков				
13	**Тема 3.1** **Классификация и**	**Содержание учебного материала** Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании холодных,	**2**	**ОК 01 – 07**

	методы приготовления холодных, горячих напитков	горячих напитков. Методы приготовления холодных и горячих напитков: отжимание соков, проваривание плодов и отжимок, настаивание, процеживание, обжарка хлеба в печи, варка настоев, замачивание, смешивание, охлаждение, порционирование. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов		**ОК 09** **ПК 4.1** **ПК 4.4** **ПК 4.5**
		Домашнее задание № 13 Составить схему на тему «Классификация холодных, горячих напитков»		
14	**Тема 3.2** **Приготовление холодных и горячих напитков сложного ассортимента**	**Содержание учебного материала** Технология приготовления холодных напитков сложного ассортимента: свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, холодные пунши, ласси йогуртовые, безалкогольные мохито, фраппе, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас. Технология приготовления горячих напитков сложного ассортимента: (чай, кофе, какао, шоколад, горячий пунш, сбитень, глинтвейн, взвар. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним. Актуальные направления в приготовлении холодных и горячих напитков сложного ассортимента. Варианты подачи холодных и горячих напитков сложного ассортимента. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	**2**	**ОК 01 – 07** **ОК 09** **ПК 4.1** **ПК 4.4**
		Домашнее задание № 14 Составить схему приготовления холодного или горячего напитка сложного приготовления с указанием технологических параметров. Выбрать самостоятельно напиток из материала лекции.		
15	**Тема 3.3** **ПЗ № 2** **Расчет сырья для приготовления горячих, холодных напитков**	**Практическое занятие** **Содержание учебного материала** Расчет массы сырья для приготовления сложных горячих и холодных напитков. Студенты делятся на подгруппы по два человека и должны выполнить: Индивидуально – групповые задания по определению массы сырья для приготовления сложных горячих и холодных напитков. Оформить работу в виде сырьевой ведомости.	**2**	**ОК 01 – 07** **ОК 09** **ПК 4.1** **ПК 4.4** **ПК 4.5**
		Домашнее задание № 15 Рассчитать количество сырья для приготовления 150 порций «Напитка из шиповника», если выход 1 порции 200г.		
Лабораторные занятия				

	ЛЗ №1 **Приготовление фруктовых салатов, терринов**	**Содержание учебного материала** Изучить технологию приготовления блюд. Подготовить продукты и все необходимые ингредиенты, с учетом рецептуры. Приготовить фруктовый салат, террин согласно рецептуре и технологического процесса. Произвести органолептическую оценку качества приготовленных десертов, данные занести в бракеражный журнал. Оценить.	**4**	**ОК 01 – 07** **ОК 09** **ПК 4.1** **ПК 4.2**
	ЛЗ №2 **Приготовление муссов, кремов**	**Содержание учебного материала** Изучить технологию приготовления блюд. Подготовить продукты и все необходимые ингредиенты, с учетом рецептуры. Приготовить фруктовый мусс, ванильный крем из сметаны, крем-брюле согласно рецептуре и технологического процесса. Произвести органолептическую оценку качества приготовленных десертов, данные занести в бракеражный журнал.	**4**	**ОК 01 – 07** **ОК 09** **ПК 4.1** **ПК 4.2**
	ЛЗ №3 **Приготовление десертов с сыром и творогом**	**Содержание учебного материала** Изучить технологию приготовления блюд. Подготовить продукты и все необходимые ингредиенты, с учетом рецептуры. Приготовить десерты с использованием сыра и творога согласно рецептуре и технологического процесса. Произвести органолептическую оценку качества приготовленных десертов, данные занести в бракеражный журнал.	**4**	**ОК 01 – 07** **ОК 09** **ПК 4.1** **ПК 4.2**
	ЛЗ №4 **Приготовление холодных десертов с тестовыми полуфабрикатами**	**Содержание учебного материала** Изучить технологию приготовления блюд. Подготовить продукты и все необходимые ингредиенты, с учетом рецептуры. Приготовить холодные десерты с использованием тестовых полуфабрикатов согласно рецептуре и технологического процесса. Произвести органолептическую оценку качества приготовленных десертов, данные занести в бракеражный журнал.	**4**	**ОК 01 – 07** **ОК 09** **ПК 4.1** **ПК 4.2**
	ЛЗ №5 **Приготовление горячего суфле, фруктового крамбола**	**Содержание учебного материала** Изучить технологию приготовления блюд. Подготовить продукты и все необходимые ингредиенты, с учетом рецептуры. Приготовить горячее суфле, фруктовый крамбол согласно рецептуре и технологического процесса.	**4**	**ОК 01 – 07** **ОК 09** **ПК 4.1** **ПК 4.3**

		Произвести органолептическую оценку качества приготовленных десертов, данные занести в бракеражный журнал.		
	ЛЗ №6 Приготовление горячих десертов с тестовыми полуфабрикатами	**Содержание учебного материала** Изучить технологию приготовления блюд. Подготовить продукты и все необходимые ингредиенты, с учетом рецептуры. Приготовить горячие десерты с использованием тестовых полуфабрикатов согласно рецептуре и технологического процесса. Произвести органолептическую оценку качества приготовленных десертов, данные занести в бракеражный журнал.	**4**	**ОК 01 – 07** **ОК 09** **ПК 4.1** **ПК 4.3**
		Самостоятельная работа Составить презентацию на тему «Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков»	**4**	
		Итого МДК 04.02	**58**	
Производственная практика			**144**	
Консультации			**6**	
Экзамен			**6**	
Всего часов			**234**	

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

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатория «Учебный кондитерский цех», оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Оснащенные базы практики в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные издания

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
9. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 09.03.2022 № 113н (зарегистрировано в Минюсте России 11.04.2022 № 68148).
10. Профессиональный стандарт «Кондитер». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. N 597н (зарегистрировано в Минюсте России 21 сентября 2015 года, регистрационный N 38940)
11. Сборник технологических нормативов. Новейший Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Издательство ООО «Дом славянской книги». Москва – 2022г.
12. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 220 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17180-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/584861.
13. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 242 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-20663-0. — Текст : электронный //

Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/585111.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [от 21 сентября 2020 года N 1515] - Режим доступа: https://docs.cntd.ru
2. 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 01.05.2020г. № 47-ФЗ] - Режим доступа: https://docs.cntd.ru
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 - Режим доступа: https://docs.cntd.ru
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: https://docs.cntd.ru
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, с изменениями на 6 июля 2011 года. - Режим доступа: https://docs.cntd.ru
6. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 г. №32 - Режим доступа: https://docs.cntd.ru

3.2.3 Дополнительные источники:

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.
2. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания. Практический курс : учебник для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 340 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11691-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/587203.
3. Шрамко Е.В. Уроки и техника кондитерского мастерства/Е. Шрамко – М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2014 - 160 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки
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	Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - устного опроса; – заданий для практических/ лабораторных занятий; – заданий по производственной практике; – заданий по самостоятельной работе **Промежуточная аттестация**: экспертное наблюдение и оценка выполнения: – практических заданий на экзамене по МДК; – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по производственной практики

	оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам	
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента **ПК 4.3.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента **ПК 4.4.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента **ПК 4.5.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: – корректное использование цветных разделочных досок; – раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; – соблюдение требований	

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

	(консистенции) каждого компонента блюда/изделия, напитка заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков для отпуска на вынос	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части определять этапы решения задачи выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы составлять план действия определять необходимые ресурсы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах реализовывать составленный план оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	**Текущий контроль:** – экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения – устного опроса; - заданий для практических/ лабораорных занятий; – заданий по производственной практике; – заданий для самостоятельной работы **Промежуточная аттестация**: экспертнное наблюдение и оценка в процессе выполнения: – практических заданий на экзамене по МДК; – заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по производственной практики
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	определять задачи для поиска информации определять необходимые источники информации планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию выделять наиболее значимое в перечне информации оценивать практическую значимость результатов поиска оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере,	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования выявлять достоинства и недостатки	

использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	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	
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	описывать значимость своей специальности применять стандарты антикоррупционного поведения	
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно	соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональную	

действовать в чрезвычайных ситуациях	деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона	
ОК 08 Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей	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	
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	

ПРИЛОЖЕНИЕ 1.1.4
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ (ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ)

Индекс УП/ПП	**ПМ** (индекс, наименование)	**Вид практики (учебная/ производственная**	**Тип (этап) практики** (при наличии)	**Семестр**	**Объем в часах**
ПП.04	ПМ.04	Производственная практика	*технологическая*	5	144
		Всего ПП	X	X	**144**
		Итого практики	X	X	**144**

2026 г.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1.1.4.1
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПМ.04 «ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД, ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА»

1.1 Цель и место производственной практики в структуре образовательной программы:

Рабочая программа производственной практики является частью программы среднего профессионального образования подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» и реализуется в профессиональном цикле в процессе прохождения междисциплинарного курса (МДК 04.01, МДК 04.02) в рамках профессионального модуля **ПМ.04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»** в соответствии с учебным планом (п. 5.1. ОПОП-П):

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

Код ОК / ПК	Наименование ОК / ПК
ОК.01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК.02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК.04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК.09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ПК 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.

Цель производственной практики: приобретение практического опыта в рамках профессиональных модулей данной ОПОП-П по виду деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента».

1.2 Планируемые результаты освоения производственной практики

В результате прохождения производственной практики по виду деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента», предусмотренным ФГОС СПО и запросам работодателей, обучающийся должен получить практический опыт (сформировать умения):

Наименование вида деятельности	**Код ОК, ПК**	**Уметь**	**Владеть навыками**
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ОК 01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части определять этапы решения задачи выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы составлять план действия определять необходимые ресурсы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах реализовывать составленный план оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	-
	ОК 02	определять задачи для поиска информации определять необходимые источники информации планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию выделять наиболее значимое в перечне информации	-

		оценивать практическую значимость результатов поиска оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	
	ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи 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	-
	ОК 04	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	-
	ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	-
	ОК 06	описывать значимость своей специальности применять стандарты	-

		антикоррупционного поведения	
	ОК 07	соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона	-
	ОК 08	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии	-
	ОК 09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	-
	ПК 4.1	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку рабочего места повара в	подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря,

		соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; соблюдать санитарные требования; 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; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; своевременно оформлять заявку на склад	инструментов, весоизмерительных приборов; подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов
	ПК 4.2	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных сладких блюд, десертов ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на

		с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств; готовить сладкие соусы; использовать и выпекать различные виды готового теста; определять степень готовности выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; проверять качество готовых холодных сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных сладких блюд, десертов	вынос, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
	ПК 4.3	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления горячих сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств; готовить сладкие соусы; хранить, использовать готовые виды теста; проверять качество готовых горячих сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять горячие сладкие	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих сладких блюд, десертов ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

		блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;	
	ПК4.4	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценку качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления холодных напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, 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; готовить морс, компоты, хлодные фруктовые напитки; готовить квас из ржаного хлеба и готовых полуфабрикатов промышленного производства; готовить лимонады; готовить холодные алкогольные напитки; готовить горячие напитки (чай, кофе) для подачи в холодном виде	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков; ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи;
	ПК 4.5	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления горячих напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; продукты для приготовления; выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков; ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

		напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств; заваривать чай; варить кофе в наплитной посуде и с помощью кофемашины; готовить кофе на песке; обжаривать зерна кофе; варить какао, горячий шоколад; готовить горячие алкогольные напитки; подготавливать пряности для напитков; определять степень готовности напитков; доводить их до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать; соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления; проверять качество готовых горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и горячие напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи горячих напитков;	

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПМ.04 «ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД, ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА»

2.1 Трудоемкость освоения производственной практики

Код УП	**Объем, ак.ч.**	**Форма проведения учебной практики** (концентрированно/ рассредоточено)	**Курс / семестр**	**Форма промежуточной аттестации**
ПП.04	144	Концентрированно	3/5	Дифференцированный зачет

2.2. Структура и содержание производственной практики

Код ПК	**Виды работ**	**Содержание работ**	**Объем часов**
ПК 4.1-4.5	Соблюдение в процессе работы правил техники безопасности. Соблюдение правил личной гигиены в процессе работы. Соблюдение требований к внешнему виду.	Прохождение инструктажа по технике безопасности, пожарной безопасности, инструктажа на рабочем месте. Знакомство с предприятием и его внутренними стандартами.	6
ПК 4.1-4.5	Подбирать необходимый инвентарь и оборудование для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Подбирать необходимый инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента Подготовка основных продуктов, дополнительных ингредиентов и исходных материалов к использованию	12
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.	Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	6
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	Приготовление, используя разные технологии приготовление простых и основных холодных сладких блюд, десертов, согласно меню предприятия	24
ПК 4.2	Осуществлять	Приготовление, используя разные	24

	приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	технологии приготовления, сложных холодных сладких блюд, десертов, согласно меню предприятия	
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	Приготовление, используя разные технологии приготовления, сложных горячих сладких блюд, десертов, согласно меню предприятия	24
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	Приготовление соусов для горячих сладких блюд, десертов, согласно меню предприятия. Правильно выбирать основные продукты и дополнительные ингредиенты.	12
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.	Приготовление, используя разные технологии приготовления, холодных напитков разнообразного ассортимента, согласно меню предприятия	18
ПК4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.	Приготовление, используя разные технологии приготовления, горячих напитков разнообразного ассортимента, согласно меню предприятия	18

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПМ.04 «ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД, ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА»

3.1 Материально-техническое обеспечение производственной практики

Структурные подразделения образовательной организации, оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Помещения профильных организаций, оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Новейший сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/
2. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 01.01.2016. – М.: Стандартинформ, 2019, 12 с.
3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 01.01.2016. М.: Стандартинформ, 2019, 48 с.
4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Введ. 01.01.2015. М.: Стандартинформ, 2020, 10 с.
5. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 01.01.2015 – М.: Стандартинформ, 2019, 10 с.
6. Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ (ред. от 13.07.2020) "О качестве и безопасности пищевых продуктов" (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.01.2022)
7. 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.
8. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания. Практический курс : учебник для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 340 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11691-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/587203.
9. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 220 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17180-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/584861.
10. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 242 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-20663-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/585111.
11. Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий : учебник для среднего профессионального образования / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 252 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15863-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/584841.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Журнал «Хлебопечение России»

3.3 Общие требования к организации производственной практики

Производственная практика проводится в структурных подразделениях образовательной организации, в профильных организациях на основе договоров между образовательной организацией СПО и профильными организациями.

Сроки проведения производственной практики устанавливаются образовательной организацией в соответствии с ОПОП-П по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Производственная практика реализуются в форме практической подготовки и проводится путем чередования с теоретическими занятиями по неделям при условии обеспечения связи между теоретическим обучением и содержанием практики.

3.4 Кадровое обеспечение процесса производственной практики

Организацию и руководство производственной практикой осуществляют руководители практики от образовательной организации и от профильной организации.

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПМ.04 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД, ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

4.1 Результаты освоения производственной практики

Индекс ПП	Код ПК, ОК	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПП.04	ПК4.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	Правильно производит оценку качества и безопасности используемого сырья. Правильно использует технологическое оборудование в соответствии с правилами безопасной эксплуатации.	аттестационный лист, дневник, отчет и портфолио студента, содержащие графические/фото/видео материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике
ПП.04	ПК4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	Правильно готовит полуфабрикаты для различного ассортимента холодных сладких блюд, десертов и подготавливает для реализации холодные сладкие блюда, десерты разнообразного ассортимента	аттестационный лист, дневник, отчет и портфолио студента, содержащие графические/фото/видео материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике
ПП.04	ПК4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	Правильно готовит полуфабрикаты для различного ассортимента горячих сладких блюд, десертов и подготавливает для реализации горячие сладкие блюда, десерты разнообразного ассортимента	аттестационный лист, дневник, отчет и портфолио студента, содержащие графические/фото/видео материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике
ПП.04	ПК4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.	Правильно готовит полуфабрикаты для различного ассортимента холодных напитков и подготавливает для реализации холодные напитки разнообразного ассортимента	аттестационный лист, дневник, отчет и портфолио студента, содержащие графические/фото/видео материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике

ПП.04	ПК4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.	Правильно готовит полуфабрикаты для различного ассортимента горячих напитков и подготавливает для реализации горячие напитки разнообразного ассортимента	аттестационный лист, дневник, отчет и портфолио студента, содержащие графические/фото/видео материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике
ПП.04	ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Самостоятельно определяет задачи профессиональной деятельности и развитие в профессиональной траектории	Аттестационный лист, характеристика
ПП.04	ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Самостоятельно осуществляет поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. Правильно применяет информационные технологии в профессиональной деятельности	Аттестационный лист, характеристика
ПП.04	ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Понимает сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявляет к ней устойчивый интерес. Правильно ставит профессиональные цели и организует трудовую деятельность	Аттестационный лист, характеристика
ПП.04	ОК 4. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Эффективно общается с членами команды, руководством. Правильность и своевременность поэтапного самоконтроля деятельности в процессе работы.	Аттестационный лист, характеристика
ПП.04	ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном	Правильно осуществляет устную и письменную коммуникацию на государственном языке с	Аттестационный лист, характеристика

	языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	учетом особенностей социального и культурного контекста	
ПП.04	ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Понимает гражданско-патриотическую позицию, демонстрирует осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	Аттестационный лист, характеристика
ПП.04	ОК07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Правильно организует рабочее место с соблюдением требований СанПиН и техники безопасности, содействующие сохранению окружающей среды, ресурсосбережению в процессе приготовления кулинарной продукции	Аттестационный лист, характеристика
ПП.04	ОК8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	Правильно организует рабочее место в процессе приготовления кулинарной продукции с использованием здоровье сберегающих технологий	Аттестационный лист, характеристика
ПП.04	ОК 9. Пользоваться профессиональной	Правильно применяет профессиональную	Аттестационный лист, характеристика

	документацией на государственном и иностранном языках.	документацию на государственном и иностранном языках	

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

Рабочая программа профессионального модуля

«ПМ.05 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА»

2026 г.

РАССМОТРЕНО
на заседании
предметно-цикловой комиссии
протокол № 6 «14» января 2026 г.

ОДОБРЕНО
на заседании
методического совета техникума
протокол № 5 «28» января 2026 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, укрупненная группа профессий 43.00.00 Сервис и туризм, в рамках ФП «Профессионалитет».

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Разработчики:
Тупоногова Н.А., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»
Феоктистова В.И., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Техническая экспертиза:

Павлова Н.Д., заместитель директора по учебной работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ».

Содержательная экспертиза:

Солодухина Н.В., заместитель директора по методической работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля……..…
1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы
1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля……..……..
1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П……..……
2. Структура и содержание профессионального модуля……..……
2.1. Трудоемкость освоения профессионального модуля…….
2.2. Структура профессионального модуля……...…….
2.3. Содержание профессионального модуля……...……..
3. Условия реализации профессионального модуля……..……...
3.1. Материально-техническое обеспечение……..……
3.2. Учебно-методическое обеспечение……...……...
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля……...
4.1. Результаты обучения ……..……

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

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

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части определять этапы решения задачи выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы составлять план действия определять необходимые ресурсы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах реализовывать составленный план оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях методы работы в профессиональной и смежных сферах структуру плана для решения задач порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	-
ОК.02	определять задачи для поиска информации определять необходимые источники информации	номенклатура информационных источников, применяемых в	-

	планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию выделять наиболее значимое в перечне информации оценивать практическую значимость результатов поиска оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе с использованием цифровых средств	
ОК.03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в	содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология возможные траектории профессионального развития и самообразования основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности правила разработки бизнес-планов порядок выстраивания презентации кредитные банковские продукты	

	рамках профессиональной деятельности презентовать бизнес-идею определять источники финансирования		
ОК.04	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности основы проектной деятельности	
ОК.05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста правила оформления документов и построения устных сообщений	
ОК.06	описывать значимость своей специальности применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей значимость профессиональной деятельности по специальности стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
ОК.07	соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональную деятельность с учетом	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности пути обеспечения ресурсосбережения принципы бережливого производства основные направления изменения климатических условий	

	знаний об изменении климатических условий региона	региона	
ОК.08	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной 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	
ОК.09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности	
ПК 5.1	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования,	подготовки, уборки рабочего места кондитера, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов

	уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков; соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов; выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе; подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные	производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; организация работ в кондитерском цехе; последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и производственной посуды; правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских	подготовки пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты

	приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	изделий; виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; правила оформления заявок на склад; виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов;	
ПК 5.2	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного	ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных	приготовления и подготовки к использованию, хранении отделочных полуфабрикатов

	соседства; выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов; хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр.; выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов: готовить желе; хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр.; нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать	полуфабрикатов; виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства; требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов;	

	фруктовые смеси с сахарным песком до загустения; варить сахарный сироп для промочки изделий; варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.); уваривать сахарный сироп для приготовления тиража; готовить жженый сахар; готовить посыпки; готовить помаду, глазури; готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции; определять степень готовности отделочных полуфабрикатов; доводить до вкуса, требуемой консистенции; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения; хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции; организовывать хранение отделочных полуфабрикатов		
ПК 5.3	подбирать в соответствии	ассортимент,	приготовления,

	с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба; выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: подготавливать продукты; замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования; подготавливать начинки, фарши;	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;	творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	подготавливать отделочные полуфабрикаты; прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования; проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба; проводить оформление хлебобулочных изделий; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба; рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями;	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	

	владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба		
ПК 5.4	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;	ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; методы приготовления мучных кондитерских изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, мучных кондитерских изделий; органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; нормы, правила взаимозаменяемости	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты; проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий; проводить оформление мучных кондитерских изделий; выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских	продуктов; техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя	

	изделий; рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий		
ПК 5.5	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов; выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания: подготавливать продукты; готовить различные виды	ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; методы приготовления пирожных и тортов, правила их выбора с учетом типа питания; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов; органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов; нормы, правила	подготовки основных продуктов и дополнительных ингредиентов; приготовления мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; хранения, отпуска, упаковки на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты; проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката; готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов; рассчитывать стоимость;	взаимозаменяемости продуктов; техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента; виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи пирожных и тортов разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток правила, техника общения с потребителями;	

	владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов		

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
		Знание: Ингредиенты, используемые в кондитерском производстве, их доступность, стоимость, условия хранения и способы применения Умение: Заменять ингредиенты в случае непредвиденного дефицита Навыки: Экономично расходовать ингредиенты и минимизировать отходы Знание: Основные принципы сочетания ингредиентов для получения оптимальных результатов Умение: Устранения недостатков в случае непредвиденных результатов	Тема 1.1 Ингредиенты для приготовления хлебобулочных изделий. Тема 1.2 Отделочные полуфабрикаты. Виды фаршей и сладких начинок Тема 1.3 Производство хлеба Тема 1.8 Приготовление жареных изделий из теста Тема 2.2 Технология приготовления сдобного пресного теста. Изделия из него Тема 2.3 Технология приготовления вафельного теста и изделий из него Тема 2.5 Технология приготовления пряничного теста и изделия из него Тема 2.7	46	Запрос работодателя ООО «УК «Отели Юста» на освоение дополнительных знаний и умений по приготовлению, оформлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

			Технология приготовления изделий из заварного теста Тема 2.9 Технология приготовления изделий из бисквитных полуфабрикатов Тема 2.10 ПЗ №3 Расчет рецептур для приготовления бисквитного теста Тема 2.11 Приготовление воздушного и воздушно-орехового теста и изделий из него Тема 3.2 Украшения для торта из крема, мастики и карамели Тема 3.10 ПЗ №4 Разработка макета бисквитных тортов и пирожных Тема 3.11 Ассортимент и технология приготовления муссовых тортов и пирожных Лабораторная работа № 2 Приготовление дрожжевого теста опарным способом и изделия из него.		

			Лабораторная работа № 3 Приготовление дрожжевого слоеного теста и изделий из него. Лабораторная работа №10 Приготовление муссовых тортов. Антреме Лабораторная работа №12 Приготовление авторского кондитерского изделия		

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практической подготовки**
Объем образовательной нагрузки	516	
Учебные занятия	134	70
В том числе		
Теоретические занятия	64	
Практические занятия	70	
Лабораторные занятия		
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	4	-
Консультации	6	
Практика, в т.ч.:	360	360
производственная	*360*	*360*
Промежуточная аттестация, в том числе: *МДК 05.01* *МДК 05.02* *ПП 05* *В форме дифференцированного зачета* *ПМ 05 в форме экзамена*	12	
Всего	**516**	**430**

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

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Теоретические занятия	Практические занятия	Лабораторные занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Консультации	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
ОК 01-09 ПК 5.1	МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	**20**	**10**	**20**	10	10		-	**-**			
ОК 01-09 ПК 5.1-5.5	МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	**124**	**60**	**114**	54	60		-	**4**	**6**		
ОК 01-09 ПК 5.1-5.5	Производственная практика	**360**	**360**									**360**
	Промежуточная аттестация	**12**										
	Всего:	***516***	**430**	***134***	***64***	***70***	**-**	**-**	***4***	**6**	**-**	**360**

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

<table>
<tr><th>№ занятия</th><th>Наименование темы занятия</th><th>Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся</th><th>Объем часов</th><th>ОК, ПК</th></tr>
<tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td></tr>
<tr><td colspan="5">МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</td></tr>
<tr><td>1</td><td>Тема 1.
Организация рабочего места для приготовления хлебобулочных изделий</td><td>Содержание учебного материала
Требование к рабочему месту кондитера при приготовлении хлебобулочных изделий.
Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса приготовления хлебобулочных изделий.
Домашнее задание № 1
В тетради составить алгоритм действия кондитера перед началом приготовления хлебобулочных изделий</td><td>2</td><td>ПК 5.1
ОК 1 – 9</td></tr>
<tr><td>2</td><td>Тема 2.
ПЗ№1
Требования охраны труда при приготовлении хлебобулочных изделий</td><td>Содержание учебного материала
Практическое занятие
Студенты делятся на подгруппы по 3–4 человека. Им выдаются карточки с моделированными производственными ситуациями по нарушению технике безопасности и ситуаций на рабочем месте. Студенты должны выявить причины сложившейся ситуации и объяснить, что сделать что бы их предотвратить.</td><td>2</td><td>ПК 5.1
ОК 1 – 9</td></tr>
<tr><td>3</td><td>Тема 3.
Виды оборудования и производственного инвентаря</td><td>Содержание учебного материала
Виды, назначение современного технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых при приготовлении хлебобулочных изделий.
Виды, назначение технологического оборудования для хранения п/ф и готовых изделий, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.
Домашнее задание№ 2
Опираясь на конспект на формате А4 составить таблицу «Название технического оборудования, инвентаря, инструментов и основные правила работы»
<table><tr><td>Название технического оборудования, инвентаря,</td><td>Основные правила работы. Правила безопасной</td></tr></table></td><td>2</td><td>ПК 5.1
ОК 1 – 9</td></tr>
</table>

		инструментов				
4	**Тема 4.** **Виды теплового оборудования**	**Содержание учебного материала** Виды, назначение технологического теплового оборудования, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. **Домашняя работа №3** На формате А4 составить памятку по уходу за оборудованием для хранения п/ф и готовых изделий. 1. Перед началом работы 2. Во время работы. 3. По окончанию работы	**2**	ПК 5.1 ОК 1 – 9
5	**Тема 5** **Виды взбивальных и тестомесильных машин**	**Содержание учебного материала** Виды, назначение технологического оборудования, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Виды, назначение тестомесильных машин, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. **Домашняя работа №4** На формате А4 составить памятку по уходу за оборудованием для хранения п/ф и готовых изделий. Перед началом работы Во время работы. По окончанию работы	**2**	ПК 5.1 ОК 1 – 9
6	**Тема 6** **ПЗ№2** **Рабочее место кондитера**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие** Студенты делятся на подгруппы по 3–4 человека и составляют макет рабочего места кондитера на формате А4. Затем идет обсуждение получившегося результата.	**2**	ПК 5.1 ОК 1 – 9
7	**Тема 7** **ПЗ№3** **Техника безопасности на рабочем месте кондитера при работе на оборудовании**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие** Студенты прописывают охрану труда и технику безопасности при работе с оборудованием и инвентарем на рабочем месте кондитера на оборудование и инвентарь из макета рабочего места кондитера.	**2**	ПК 5.1 ОК 1 – 9

<table>
<tr><td>8</td><td>Тема 8
Сырье хлебопекарного производства. Правила обработки</td><td>Содержание учебного материала
Виды сырья для приготовления хлебобулочных изделий. Правила выбора продуктов для приготовления хлебобулочных и кондитерских изделий.
Способы и виды обработки продуктов, выбранных для приготовления хлебобулочных и кондитерских изделий.
Выбор и обеспечение способов хранения сырья и полуфабрикатов в зависимости от дальнейшего использования. Санитарно-гигиенические требования к условиям и срокам хранения.
Домашняя работа № 5
Составить таблицу «Виды сырья для хлебопекарного производства»
<table>
<tr><td>№п/п</td><td>Наименование сырья</td><td>Способ обработки</td><td>Условия и сроки хранения</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table></td><td>2</td><td>ПК 5.1
ОК 1 – 9</td></tr>
<tr><td>9</td><td>Тема 9
ПЗ№4
Составление заявки на сырье</td><td>Содержание учебного материала
Практическое занятие
Работа выполняется индивидуально в рабочих тетрадях.
Составить заявку (требования) на сырье, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом (по индивидуальному заданию).
Распределить сырье из заявок по холодильникам, прописать условия и сроки хранения каждого вида сырья.</td><td>2</td><td>ПК 5.1
ОК 1 – 9</td></tr>
<tr><td>10</td><td>Тема 10
ПЗ№5
Санитарно-гигиенические требования в кондитерском цехе</td><td>Содержание учебного материала
Практическое занятие
Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по обработки продуктов и приготовления хлебобулочных, кондитерских изделий.
Студенты разбиваются на подгруппы по 2 человека и составляют карточки по основным требованиям санитарно-гигиенических норм и требованиям в кондитерском цеху, техническому оснащению по обработки продуктов и приготовления хлебобулочных, кондитерских изделий
Выполненное задание обсуждается с преподавателем.
Домашняя работа № 6
На формате А4 составить памятку «санитарно-гигиенические требования в кондитерском цеху». Расписать по пунктам санитарные условия работы с начала рабочего дня до окончания рабочего дня.</td><td>2</td><td>ПК 5.1
ОК 1 – 9</td></tr>
<tr><td colspan="5">МДК.05.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td colspan="5">ассортимента</td></tr>
<tr><td colspan="5">Тема 1 Приготовление отделочных полуфабрикатов и изделий из дрожжевого теста</td></tr>
<tr><td>1</td><td>Тема 1.1
Ингредиенты для приготовления хлебобулочных изделий.</td><td>Содержание учебного материала
Правила выбора ингредиентов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Особенности сочетания и обработки выбранных продуктов.
Домашняя работа №1
Заполнить таблицу «Продукты для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»<table><tr><td>№п\п</td><td>Название продукта</td><td>Вкусовые особенности</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table></td><td>2</td><td>ПК 5.1–5.5
ОК 1 – 9</td></tr>
<tr><td>2</td><td>Тема 1.2
Отделочные полуфабрикаты. Виды фаршей и сладких начинок</td><td>Содержание учебного материала
Технология приготовление отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, кондитерских изделий. Требование к качеству, условия и сроки хранение полуфабрикатов.
Технология приготовления не сладких фаршей для приготовления хлебобулочных полуфабрикатов. Выбор ингредиентов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, способы обработки и подготовки к использованию.
Технология приготовления сладких начинок для приготовления хлебобулочных полуфабрикатов. Выбор ингредиентов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, способы обработки и подготовки к использованию.

Домашняя работа №2
На формате А4 составить таблицу – памятку «Условия и сроки хранения отделочных полуфабрикатов, фаршей, сладких начинок»<table><tr><td>№п\п</td><td>Название полуфабриката</td><td>Условия и сроки хранения</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table></td><td>2</td><td>ПК 5.1–5.5
ОК 1 – 9</td></tr>
<tr><td>3</td><td>Тема 1.3
Производство хлеба</td><td>Содержание учебного материала
Классификация видов теста и процессы, происходящие при его замесе. Способы разрыхления.
Технологический процесс приготовления ржано-пшеничного хлеба и пшенично – ржаного и пшеничного хлеба. Требование к качеству хлебных изделий, сроки</td><td>2</td><td>ПК 5.1–5.5
ОК 1 – 9</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td></td><td>и условия их хранения Дефекты хлебобулочных изделий.
Домашняя работа №3
Заполнить таблицу: «Условия и сроки хранения хлеба»
<table>
<tr><td>№п/п</td><td>Виды хлеба</td><td>Условия хранения</td><td>Сроки хранения</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>4</td><td>Тема 1.4
Приготовление дрожжевого теста безопарным способом</td><td>Содержание учебного материала
Ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству основных продуктов для приготовления дрожжевого теста и дополнительных ингредиентов к ним. Приготовление и рецептура дрожжевого теста безопарным способом. Процессы, происходящие при замесе и выпечке теста. Составление технологической схемы приготовления теста безопарным способом.
Домашняя работа № 4
На формате А4 составить схему – памятку «Приготовление дрожжевого теста безопарным способом»</td><td>2</td><td>ПК 5.1–5.5
ОК 1 – 9</td></tr>
<tr><td>5</td><td>Тема 1.5
Изделия из дрожжевого теста безопарным способом</td><td>Содержание учебного материала
Технология приготовления хлебобулочных изделий из дрожжевого теста безопарным способом. Требование к качеству к готовым изделиям. Правила подачи.
Домашняя работа №5
На формате А4 составить технологические схемы приготовления хлебобулочных изделий из дрожжевого теста, приготовленного безопарным способом.</td><td>2</td><td>ПК 5.1–5.5
ОК 1 – 9</td></tr>
<tr><td>6</td><td>Тема 1.6
Дрожжевое тесто опарным способом и изделия из него</td><td>Содержание учебного материала
Приготовление и рецептура дрожжевого теста опарным способом. Процессы, происходящие при замесе и выпечке теста. Составление технологической схемы приготовления теста опарным способом.
Технология приготовления хлебобулочных изделий из дрожжевого тема приготовленного опарным способом. Требование к качеству к готовым изделиям. Правила подачи.
Домашняя работа №6
На формате А4 составить схему – памятку «Приготовление дрожжевого теста опарным способом»</td><td>2</td><td>ПК 5.1–5.5
ОК 1 – 9</td></tr>
<tr><td>7</td><td>Тема 1.7
ПЗ №1 Расчет упека,</td><td>Содержание учебного материала
Практическое занятие</td><td>2</td><td>ПК 5.1–5.5</td></tr>
</table>

	припека, количества воды при производстве хлебобулочных изделий и хлеба	Практическое занятие выполняется студентами совместно с преподавателем, в рабочих тетрадях. Расчет упека, припека, количества воды при производстве хлебобулочных изделий и хлеба. Решение производственных ситуаций по рациональному использованию сырья, правильности соблюдения температурного режима приготовления, оформления.		ОК 1 – 9
8	**Тема 1.8 Приготовление жареных изделий из теста**	**Содержание учебного материала** Технология приготовление жареных изделий из теста. Правила разделки теста для приготовления жареных изделий. Правила жарки. **Домашняя работа №7** На формате А4 составить технологические схемы приготовления жареных изделий из теста	**2**	ПК 5.1–5.5 ОК 1 – 9
		Самостоятельная работа № 1 Составить презентацию на тему «Виды дрожжевого теста и изделий из него»	**2**	
9	**Тема 1.9 Приготовление слоеного и дрожжевого слоеного теста. Изделия из него**	**Содержание учебного материала** Ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству основных продуктов для приготовления дрожжевого теста и дополнительных ингредиентов к ним. Приготовление и рецептура дрожжевого слоеного теста. Процессы, происходящие при замесе и выпечке теста. Составление технологической схемы приготовления дрожжевого слоеного теста. Технология приготовления хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста. Требование к качеству к готовым изделиям. Правила подачи. **Домашняя работа № 8** На формате А4 составить технологические схемы приготовления хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста.	**2**	ПК 5.1–5.5 ОК 1 – 9
10	**Тема 1.10 Приготовление блинного теста и теста для оладий**	**Содержание учебного материала** Приготовления блинного теста и теста для оладий. Технология приготовления изделий из блинного теста и теста для оладий. Требования к качеству к готовым изделиям. Правила подачи. **Домашняя работа № 9** На формате А4 составить схему – памятку «приготовления блинного теста и теста для оладий»	**2**	ПК 5.1–5.5 ОК 1 – 9
Тема 2 Приготовление без дрожжевого теста и изделий из них				
11	**Тема 2.1**	**Содержание учебного материала**		ПК 5.1 –

<table>
<tr><td></td><td>Приготовление теста для блинчиков, вареников и лапши домашней, изделий из него</td><td>Приготовления теста для блинчиков, вареников и лапши домашней. Технология приготовления изделий из теста для блинчиков, вареников и лапши домашней. Требования к качеству к готовым изделиям. Правила подачи.
Домашняя работа № 10
На формате А4 составить схему – памятку «приготовления теста для блинчиков, вареников и лапши домашней»</td><td>2</td><td>5.5
ОК 1 – 9</td></tr>
<tr><td>12</td><td>Тема 2.2
Технология приготовления сдобного пресного теста. Изделия из него</td><td>Содержание учебного материала
Ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству основных продуктов для приготовления сдобного пресного теста и дополнительных ингредиентов к ним.
Приготовление и рецептура сдобного пресного теста. Процессы, происходящие при замесе и выпечке теста. Составление технологической схемы приготовления сдобного пресного теста
Технология приготовление изделий из сдобного пресного теста. Требование к качеству к готовым изделиям. Правила подачи.
Домашняя работа № 11
На формате А4 составить памятку в виде таблице «Ассортимент сырья для приготовления сдобного пресного теста»
<table>
<tr><td>№ п\п</td><td>Наименования сырья</td><td>Пищевая ценность</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td></tr>
</table></td><td>2</td><td>ПК 5.1 – 5.5
ОК 1 – 9</td></tr>
<tr><td>13</td><td>Тема 2.3
Технология приготовления вафельного теста и изделий из него</td><td>Содержание учебного материала
Приготовление и рецептура вафельного теста. Процессы, происходящие при замесе и выпечке теста. Составление технологической схемы приготовления вафельного теста.
Технология приготовление изделий из вафельного теста. Требование к качеству к готовым изделиям. Правила подачи.

Домашняя работа №12
На формате А4 составить схему – памятку «приготовления вафельного теста»</td><td>2</td><td>ПК 5.1 – 5.5
ОК 1 – 9</td></tr>
<tr><td>14</td><td>Тема 2.4
ПЗ №2 Расчет рецептур для приготовления сдобного и вафельного</td><td>Содержание учебного материала
Практическое занятие
Практическое занятие выполняется студентами совместно с преподавателем, в рабочих тетрадях.</td><td>2</td><td>ПК 5.1 – 5.5
ОК 1 – 9</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td>теста</td><td>Расчет рецептуры для приготовления сдобного и вафельного теста. Решение производственных ситуаций по рациональному использованию сырья, правильности соблюдения температурного режима приготовления, оформления.</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>15</td><td>Тема 2.5
Технология приготовления пряничного теста и изделия из него</td><td>Содержание учебного материала
Ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству основных продуктов для приготовления пряничного теста и дополнительных ингредиентов к ним.
Приготовление и рецептура пряничного теста. Сырцовый способ приготовление, заварной способ приготовления Процессы, происходящие при замесе и выпечке теста. Подбор специй и дополнительных ингредиентов. Составление технологической схемы приготовления пряничного теста.
Технология приготовление изделий из пряничного теста. Требование к качеству к готовым изделиям. Правила подачи. Украшение пряников.
Домашняя работа № 13
На формате А4 составить схему – памятку «приготовления пряничного теста»</td><td>2</td><td>ПК 5.1 – 5.5
ОК 1 – 9</td></tr>
<tr><td>16</td><td>Тема 2.6
Технология приготовления песочного теста и изделия из него</td><td>Содержание учебного материала
Ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству основных продуктов для приготовления песочного теста и дополнительных ингредиентов к ним.
Подбор дополнительных ингредиентов. Составление технологической схемы приготовления песочного теста.
Технология приготовление изделий из песочного теста. Требование к качеству к готовым изделиям. Правила подачи.
Домашняя работа № 14
На формате А4 составить памятку в виде таблице «Ассортимент сырья для приготовления песочного теста»
<table>
<tr><td>№ п\п</td><td>Наименования сырья</td><td>Пищевая ценность</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td></tr>
</table></td><td>2</td><td>ПК 5.1 – 5.5
ОК 1 – 9</td></tr>
<tr><td>17</td><td>Тема 2.7
Технология приготовления изделий из заварного теста</td><td>Содержание учебного материала
Технология приготовление изделий из заварного теста. Требование к качеству к готовым изделиям. Правила подачи. Украшение готовых изделий.
Домашняя работа №15
На формате А4 составить схемы – памятки «Приготовления изделий из заварного теста»</td><td>2</td><td>ПК 5.1 – 5.5
ОК 1 – 9</td></tr>
<tr><td>18</td><td>Тема 2.8</td><td>Содержание учебного материала</td><td></td><td>ПК 5.1 –</td></tr>
</table>

	Технология приготовления бисквитного полуфабриката основного	Ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству основных продуктов для приготовления бисквитного теста и дополнительных ингредиентов к ним. Приготовление и рецептура бисквитного полуфабриката основного. Правила замеса теста. Процессы, происходящие при замесе теста. Выпечка бисквитного полуфабриката основного. Приготовление и рецептура бисквитного полуфабриката буше. Правила замеса теста. Процессы, происходящие при замесе теста. Выпечка бисквитного полуфабриката буше. Подготовка к оформлению бисквитных полуфабрикатов **Домашняя работа №16** На формате А4 составить схему – памятку «Приготовления бисквитного полуфабриката»	**2**	5.5 ОК 1 – 9
19	**Тема 2.9** **Технология приготовления изделий из бисквитных полуфабрикатов**	**Содержание учебного материала** Технология приготовление изделий из бисквитных полуфабрикатов. Требование к качеству к готовым изделиям. Правила подачи. Техника украшения бисквитных полуфабрикатов. **Домашняя работа №17** На формате А4 составить схемы – памятки «Приготовления изделий из бисквитного полуфабриката»	**2**	ПК 5.1 – 5.5 ОК 1 – 9
20	**Тема 2.10** **ПЗ №3** **Расчет рецептур для приготовления бисквитного теста**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие** Практическое занятие выполняется студентами совместно с преподавателем, в рабочих тетрадях. Расчет рецептуры для приготовления бисквитного теста. Решение производственных ситуаций по рациональному использованию сырья, правильности соблюдения температурного режима приготовления, оформления.	**2**	ПК 5.1 – 5.5 ОК 1 – 9
21	**Тема 2.11** **Приготовление воздушного и воздушно-орехового теста и изделий из него**	**Содержание учебного материала** Ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству основных продуктов для приготовления воздушно – орехового теста. Процессы, происходящие при замесе и выпечке теста. Составление технологической схемы приготовления песочного теста**.** Технология приготовление изделий из воздушно – орехового теста. Правила приготовления печенья из воздушно – орехового теста. Требование к качеству	**2**	ПК 5.1 – 5.5 ОК 1 – 9

<table>
<tr><td></td><td></td><td>к готовым изделиям. Правила подачи.
Домашняя работа № 18
На формате А4 составить схемы – памятки «Приготовления изделий из воздушно – орехового теста»</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td colspan="5">Тема 3 Приготовление полуфабрикатов для тортов и пирожных</td></tr>
<tr><td>22</td><td>Тема 3.1
Отделочные полуфабрикаты для тортов</td><td>Содержание учебного материала
Характеристика и рецептура сиропов, помады, фруктовых начинок, желе. Рецептура и технология приготовления кремов. Ассортимент украшений для тортов и пирожных.
Домашнее задание №19
Заполнить таблицу «Сырье для приготовления сиропов, фруктовых начинок, желе, требование к качеству сырья, условия и сроки хранения»
<table>
<tr><td>№п/п</td><td>Наименование сырья</td><td>Требование к качеству</td><td>Условия хранения</td><td>Сроки хранения</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table></td><td>2</td><td>ПК 5.1–5.5
ОК 1–9</td></tr>
<tr><td>23</td><td>Тема 3.2
Украшения для тортов из крема, мастики и карамели</td><td>Содержание учебного материала
Виды и характеристика кремов для украшения. Технология приготовления крема для украшения тортов и пирожных. Использование красителей.
Виды и характеристика мастики. Технология приготовления мастики. Основные правила работы с мастикой. Использование красителей.
Виды и характеристика мастики. Технология приготовления мастики. Основные правила работы с мастикой. Использование красителей.
Заполнить таблицу «Виды мастики и карамели»
<table>
<tr><td>№ п\п</td><td>Виды мастики</td><td>Основные правила работы с мастикой</td></tr>
<tr><td>1</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>2</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>…</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td>Виды карамели</td><td>Основные правила работы с карамелью</td></tr>
<tr><td>1</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>2</td><td></td><td></td></tr>
</table>
Домашняя работа № 20</td><td>2</td><td>ПК 5.1 – 5.5
ОК 1 – 9</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td></td><td>Заполнить таблицу «Украшение тортов»<table><tr><td>№ п\п</td><td>Название крема</td><td>Вид украшения</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="2">24</td><td rowspan="2">Тема 3.3
Технология приготовления нарезных бисквитных пирожных</td><td>Содержание учебного материала
Технология приготовление бисквитных пирожных нарезных. Требование к качеству к готовым изделиям. Правила подачи. Техника украшения бисквитных пирожных.
Домашняя работа №21
На формате А4 составить схемы – памятки «Приготовления бисквитных пирожных»</td><td>2</td><td rowspan="2">ПК 5.1–5.5
ОК 1 – 9</td></tr>
<tr><td>Самостоятельная работа №2
Составить презентацию на тему «Виды пирожных, особенности приготовление»</td><td>2</td></tr>
<tr><td>25</td><td>Тема 3.4
Виды тортов. Технология приготовления бисквитных тортов</td><td>Содержание учебного материала
Ассортимент и характеристика тортов. Рецептура бисквитных, слоеных тортов. Требования к качеству готовой продукции.
Технология приготовления бисквитных тортов. Требования к качеству к готовым изделиям. Правила подачи. Техника украшения бисквитных тортов
Способы хранения готовых тортов, условия транспортировки готовых тортов. Способы реализации готовых тортов.
Домашняя работа №22
Заполнить таблицу «Виды тортов»<table><tr><td>№ п\п</td><td>Наименование изделия</td><td>Краткая характеристика</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table></td><td>2</td><td>ПК 5.1 – 5.5
ОК 1 – 9</td></tr>
<tr><td>26</td><td>Тема 3.10
ПЗ №4 Разработка макета бисквитных тортов и пирожных</td><td>Содержание учебного материала
Практическое занятие
Работа выполняется в команде по 2-3 человека, оформляется на отдельных листах А4.
1. Разработать рецептуру многокомпонентного бисквитного торта (минимум 5 полуфабриката)
Описать технологию приготовления, требования к качеству, заполнить таблицу подбора оборудования и инвентаря для приготовления торта, зарисовать план макет торта: вид сверху и разрез, в цвете
2. Разработать рецептуру многокомпонентного бисквитного пирожного</td><td>2</td><td>ПК 5.1 – 5.5
ОК 1 – 9</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td></td><td>(минимум 4 полуфабриката)
Описать технологию приготовления, требования к качеству, заполнить таблицу подбора оборудования и инвентаря для приготовления пирожного, зарисовать план макет пирожного: вид сверху и разрез, в цвете</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>27</td><td>Тема 3.11
Ассортимент и технология приготовления муссовых тортов и пирожных</td><td>Содержание учебного материала
Виды муссовых пирожных. Характеристика основного сырья для приготовления пирожных. Характеристика технологических процессов при приготовлении муссовых пирожных. Технология приготовления.
Виды муссовых тортов. Характеристика основного сырья для приготовления тортов. Характеристика технологических процессов при приготовлении муссовых тортов. Технология приготовления.
Домашняя работа №23
Заполнить таблицу «Условия и сроки хранения готовых муссовых пирожных»
<table>
<tr><td>№ п\п</td><td>Наименование пирожных и тортов</td><td>Условия и сроки хранения</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td></tr>
</table></td><td>2</td><td>ПК 5.1 – 5.5
ОК 1 – 9</td></tr>
<tr><td>28</td><td>Тема 3.12
Виды украшения тортов из крема</td><td>Содержание учебного материала
Виды и характеристика кремов для украшения. Технология приготовления крема для украшения тортов и пирожных. Использование красителей.
Домашняя работа № 24
Заполнить таблицу «Украшение тортов»
<table>
<tr><td>№ п\п</td><td>Название крема</td><td>Вид украшения</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td></tr>
</table></td><td>2</td><td>ПК 5.1 – 5.5
ОК 1 – 11</td></tr>
<tr><td>29</td><td>Тема 3.13
Украшение из карамели</td><td>Содержание учебного материала
Виды и характеристика мастики. Технология приготовления мастики. Основные правила работы с мастикой. Использование красителей.
Домашняя работа № 25
Заполнить таблицу «Украшение из карамели»
№ п\п Украшение из карамели Основные правила работы с карамелью</td><td>2</td><td>ПК 5.1 – 5.5
ОК 1 – 11</td></tr>
<tr><td>30</td><td>Тема 3.14
Украшение из мастики</td><td>Содержание учебного материала
Виды и характеристика мастики. Технология приготовления мастики. Основные правила работы с мастикой. Использование красителей.
Домашняя работа № 26</td><td>2</td><td>ПК 5.1 – 5.5
ОК 1 – 11</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td></td><td>Заполнить таблицу «Виды мастики»<table><tr><td>№ п\п</td><td>Виды мастики</td><td>Основные правила работы с мастико</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>31</td><td>Тема 3.15
Крошковые пирожные</td><td>Содержание учебного материала
Приготовление и рецептура крошковых пирожных. Требования к качеству готовой продукции.
Домашняя работа № 27
Заполнить таблицу «Крошковые пирожные»<table><tr><td>№п\п</td><td>Название изделия</td><td>Требование к качеству</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table></td><td>2</td><td>ПК 5.1 – 5.5
ОК 1 – 11</td></tr>
<tr><td>32</td><td>Тема 3.16
ПЗ №5 Правила и условия хранения тортов</td><td>Содержание учебного материала
Практическое занятие
Определение допустимых сроков годности и выявление признаков порчи тортов.
Домашняя работа №46
Заполнить таблицу «Условия и сроки хранения готовых тортов»<table><tr><td>№ п\п</td><td>Наименование тортов</td><td>Условия и сроки хранения</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table></td><td>2</td><td>ПК 5.1 – 5.5
ОК 1 – 11</td></tr>
<tr><td>33</td><td>Тема 3.17
ПЗ №6 Требования к реализации тортов</td><td>Содержание учебного материала
Практическое занятие
Установление и проверка условий реализации тортов: температурный режим, сроки годности, документация.
Домашняя работа №46
Заполнить таблицу «Условия реализации готовых тортов»<table><tr><td>№ п\п</td><td>Наименование тортов</td><td>Условия и сроки реализации</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table></td><td>2</td><td>ПК 5.1 – 5.5
ОК 1 – 11</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>Консультации</td><td>6</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="5">Лабораторные занятия</td></tr>
<tr><td>1</td><td>ЛЗ № 1
Приготовление дрожжевого теста безопарным способом и изделия из него.</td><td>Содержание учебного материала
Приготовление, оформление и отпуск печенных хлебобулочных изделий, приготовленных из дрожжевого теста безопарным способом. Органолептическая оценка качества готовых изделий</td><td>4</td><td>ПК 5.1 – 5.5
ОК 1 – 9</td></tr>
</table>

2	**ЛЗ № 2 Приготовление дрожжевого теста опарным способом и изделия из него.**	**Содержание учебного материала** Приготовление оформление и отпуск печенных хлебобулочных изделий, приготовленных из дрожжевого теста опарным способом. Органолептическая оценка качества готовых изделий	**4**	ПК 5.1 – 5.5 ОК 1 – 9
3	**ЛЗ № 3 Приготовление дрожжевого слоеного теста и изделий из него.**	**Содержание учебного материала** Приготовление, оформление и отпуск изделий из дрожжевого слоеного теста. Органолептическая оценка качества готовых изделий	**4**	ПК 5.1 – 5.5 ОК 1 – 9
4	**ЛЗ № 4 Приготовление блинного теста и теста для оладий.**	**Содержание учебного материала** Приготовление, оформление и отпуск изделий из блинного теста и теста для оладий. Теста для блинчиков, оладий. Органолептическая оценка качества готовых изделий	**4**	ПК 5.1 – 5.5 ОК 1 – 9
5	**ЛЗ № 5 Приготовление пряничного и песочного теста и изделий из него.**	**Содержание учебного материала** Приготовление оформление и отпуск изделий из пряничного теста. Органолептическая оценка качества готовых изделий	**4**	ПК 5.1 – 5.5 ОК 1 – 9
6	**ЛЗ № 6 Приготовление воздушно – орехового теста и изделий из него.**	**Содержание учебного материала** Приготовление, оформление и отпуск изделий из воздушно – орехового теста. Приготовление печений. Органолептическая оценка качества готовых изделий	**4**	ПК 5.1 – 5.5 ОК 1 – 9
7	**ЛЗ № 7 Приготовление заварного теста и изделий из него.**	**Содержание учебного материала** Приготовление, оформление и отпуск изделий из заварного теста. Органолептическая оценка качества готовых изделий	**4**	ПК 5.1 – 5.5 ОК 1 – 9
8	**ЛЗ № 8 Приготовление бисквитного теста и изделий из него. Рулет бисквитный**	**Содержание учебного материала** Приготовление оформление и отпуск изделий из бисквитного полуфабриката. Приготовление рулетов из бисквитного полуфабриката. Органолептическая оценка качества готовых изделий	**4**	ПК 5.1 – 5.5 ОК 1 – 9
9	**ЛЗ № 9 Приготовление сложных тортов из бисквитного полуфабриката**	**Содержание учебного материала** Приготовление тортов из бисквитного полуфабриката. Оформление тортов. Органолептическая оценка качества готовых изделий	**4**	ПК 5.1 – 5.5 ОК 1 – 9
10	**ЛЗ №10 Приготовление**	**Содержание учебного материала** Приготовление, оформление изделий из муссового полуфабриката.	**4**	ПК 5.1– 5.5

	муссовых тортов. Антреме	Оформление муссовых тортов. Органолептическая оценка качества готовых изделий		ОК 1 – 9
11	**ЛЗ №11 Приготовление муссовых пирожных. Птифуры**	**Содержание учебного материала** Приготовление, оформление изделий из муссового полуфабриката.. Органолептическая оценка качества готовых изделий	**4**	ПК 5.1–5.5 ОК 1 – 9
12	**ЛЗ №12 Приготовление авторского кондитерского изделия**	**Содержание учебного материала** Приготовление, оформление, подача авторских изделий. Составление рецептуры. Органолептическая оценка качества авторского кондитерского изделия	**4**	ПК 5.1 – 5.5 ОК 1 – 9
	Консультации (в рамках промежуточной аттестации)		**6**	
	Экзамен		**6**	
Производственная практика			**360**	
Всего часов			**516**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатория «Учебный кондитерский цех», оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Оснащенные базы практики в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные 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].

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. ГОСТ 31984–2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - Введ.2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

4. ГОСТ 30524–2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ.2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

5. ГОСТ 31985–2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

6. ГОСТ 30390–2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016–01–01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с. 266

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

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

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.

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. Веселовский, С. Ю. Микробиология, санитария, гигиена и биологическая безопасность на пищевом производстве : учебник для среднего профессионального образования / С. Ю. Веселовский, В. А. Агольцов. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 224 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15131-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/567779.

15. Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий : учебник для среднего профессионального образования / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 252 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15863-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/584841.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 5.1 Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнение всех действий по **организации и содержанию рабочего места кондитера** в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (подготовки сырья, замеса теста, выпечки, отделки, комплектования готовой продукции); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места кондитера; – правильное выполнениye работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов промышленного производства, готовых мучных кондитерских изделий требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: – заданий для практических/ лабораторных занятий; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе **Промежуточная аттестация**: экспертнное наблюдение и оценка выполнения: – практических заданий на зачете/экзамене по МДК; – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

	соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная подготовка инструментов; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам	
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	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе вкусовых, ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетичеких затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с инструментами, кондитерским инвентарем; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных	

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

	аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; – соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	– 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, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций поулучшению плана	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: – заданий для практических/ лабораорных занятий; – заданий по учебной и производственной практике; – заданий для само-стоятельной работы **Промежуточная аттестация**: – экспертнное наблюдение и оценка в процессе выполнения: – практических заданий на зачете/экзамене по МДК; – заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; – адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	

ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	– эффективность участиея в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельность	
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	– понимание значимости своей профессии	
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);	

государственном и иностранном языках	– адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	

ПРИЛОЖЕНИЕ 1.1.5
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ (ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ)

Индекс УП/ПП	**ПМ** (индекс, наименование)	**Вид практики (учебная/ производственная**	**Тип (этап) практики** (при наличии)	**Семестр**	**Объем в часах**
ПП.05	ПМ.05	Производственная практика	*технологическая*	5	180
ПП.05	ПМ.05	Производственная практика	*технологическая*	6	180
		Всего ПП	X	X	**360**
		Итого практики	X	X	**360**

2026 г.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1.1.5.1
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПП.05 ПМ.05 «ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА»

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА»

1.1 Цель и место производственной практики в структуре образовательной программы:

Рабочая программа производственной практики является частью программы среднего профессионального образования подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» и реализуется в профессиональном цикле в процессе прохождения междисциплинарного курса (МДК 05.01, МДК 05.02) в рамках профессионального модуля ПМ.05 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента» в соответствии с учебным планом (п. 5.1. ОПОП-П):

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

Код ОК / ПК	Наименование ОК / ПК
ОК.01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК.02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК.04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК.09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ПК 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

Цель производственной практики: приобретение практического опыта в рамках профессиональных модулей данной ОПОП-П по виду деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента».

1.2 Планируемые результаты освоения производственной практики

В результате прохождения производственной практики по виду деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента», предусмотренным ФГОС СПО и запросам работодателей, обучающийся должен получить практический опыт (сформировать умения):

Наименование вида деятельности	**Код ОК, ПК**	**Уметь**	**Владеть навыками**
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ОК 01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части определять этапы решения задачи выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы составлять план действия определять необходимые ресурсы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах реализовывать составленный план оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	-
	ОК 02	определять задачи для поиска информации определять необходимые источники информации планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию выделять наиболее значимое в перечне информации оценивать практическую значимость результатов поиска оформлять результаты поиска,	-

		применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	
	ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи 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	-
	ОК 04	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	-
	ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	-
	ОК 06	описывать значимость своей специальности применять стандарты антикоррупционного поведения	-
	ОК 07	соблюдать нормы экологической безопасности	-

		определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона	
	ОК 08	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии	-
	ОК 09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	-
	ПК 5.1	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами	подготовки, уборки рабочего места кондитера, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов

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

	ПК 5.2	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов; хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр.;выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов: готовить желе; хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр.;нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения; варить сахарный сироп для	приготовления и подготовки к использованию, хранении отделочных полуфабрикатов

		промочки изделий; варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.); уваривать сахарный сироп для приготовления тиража; готовить жженый сахар; готовить посыпки; готовить помаду, глазури; готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции; определять степень готовности отделочных полуфабрикатов; доводить до вкуса, требуемой консистенции; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения; хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции; организовывать хранение отделочных полуфабрикатов	
	ПК 5.3	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

		соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба; выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: подготавливать продукты; замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования; подготавливать начинки, фарши; подготавливать отделочные полуфабрикаты; прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования; проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба; проводить оформление хлебобулочных изделий; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по	

		безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба; рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба.	
	ПК 5.4	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;	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

		проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий; проводить оформление мучных кондитерских изделий; выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий; рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий	
	ПК 5.5	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; взвешивать, измерять продукты,	подготовки основных продуктов и дополнительных ингредиентов; приготовления мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; хранения, отпуска, упаковки на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; ведения расчетов с потребителями при

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

		тортов; рассчитывать стоимость; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов	

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПМ 05 «ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА»

2.1 Трудоемкость освоения производственной практики

Код ПП	**Объем, ак.ч.**	**Форма проведения учебной практики** (концентрированно/ рассредоточено)	**Курс / семестр**	**Форма промежуточной аттестации**
ПП.05	180	Рассредоточено	3/5	-
ПП.05	180	Концентрированно	3/6	Дифференцированный зачет

2.2. Структура и содержание производственной практики

Код ПК	**Виды работ**	**Содержание работ**	**Объем часов**
ПК 5.1-5.5	Соблюдение в процессе работы правил техники безопасности. Соблюдение правил личной гигиены в процессе работы. Соблюдение требований к внешнему виду	Прохождение инструктажа по технике безопасности, пожарной безопасности, инструктажа на рабочем месте. Знакомство с предприятием и его внутренними стандартами	12
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	12
		Подготовить рабочее места для приготовления оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с производственной программой кондитерского цеха предприятия (базы практики)	12
		Подбирать необходимый инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с производственной программой кондитерского цеха предприятия (базы практики)	12
ПК 5.2	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для	Приготовление и подготовка к использованию, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с производственной программой кондитерского цеха	36

	хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	предприятия (базы практики)	
ПК 5.3	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	Приготовление хлебобулочных изделий из дрожжевого теста разнообразного ассортимента	18
		Подготовка к реализации (презентации) готовых изделий из дрожжевого теста	6
		Порционирование (комплектования), сервировка и творческое оформление изделий из дрожжевого теста	6
		Упаковка готовых изделий из дрожжевого теста на вынос и для транспортирования.	6
		Приготовление хлебобулочных изделий из дрожжевого и бездрожжевого слоеного теста разнообразного ассортимента	18
		Подготовка к реализации (презентации) готовых изделий из дрожжевого и бездрожжевого слоеного теста	6
		Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление изделий из дрожжевого и бездрожжевого слоеного теста	6
		Упаковка готовых изделий из дрожжевого и бездрожжевого слоеного теста на вынос и для транспортирования.	6
		Приготовление хлебобулочных изделий из сдобного теста разнообразного ассортимента	18
		Подготовка к реализации (презентации) готовых изделий из сдобного теста	6
		Порционирование (комплектования), сервировка и творческое оформление изделий из сдобного теста	6
		Упаковка готовых изделий из сдобного теста на вынос и для транспортирования.	6
		Приготовление хлебобулочных изделий из песочного теста разнообразного ассортимента	12
		Подготовка к реализации (презентации) готовых изделий из песочного теста	6
		Порционирование (комплектования), сервировка и творческое оформление изделий из песочного теста	6
		Упаковка готовых изделий из песочного теста на вынос и для транспортирования.	6
ПК 5.4	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Приготовление кондитерских изделий из бисквитного теста разнообразного ассортимента	18
		Подготовка к реализации (презентации) готовых изделий из бисквитного теста	6
		Порционирование (комплектования), сервировка и творческое оформление	6

		изделий из бисквитного теста	
		Упаковка готовых изделий из бисквитного теста на вынос и для транспортирования.	6
		Приготовление кондитерских изделий из заварного теста разнообразного ассортимента	18
		Подготовка к реализации (презентации) готовых изделий из заварного теста	6
		Порционирование (комплектования), сервировка и творческое оформление изделий из заварного теста	6
		Упаковка готовых изделий из бисквитного теста на вынос и для транспортирования.	6
		Изготовление и творческое оформление, кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с производственной программой кондитерского цеха предприятия	24
		Подготовка к реализации кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с производственной программой кондитерского цеха предприятия	12
ПК 5.5	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	24
		Подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента в соответствии с производственной программой кондитерского цеха предприятия	6

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПМ 05 «ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА»

3.1 Материально-техническое обеспечение производственной практики

Структурные подразделения образовательной организации, оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Помещения профильных организаций, оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Новейший сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/
2. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 01.01.2016. – М.: Стандартинформ, 2019, 12 с.
3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 01.01.2016. М.: Стандартинформ, 2019, 48 с.
4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Введ. 01.01.2015. М.: Стандартинформ, 2020, 10 с.
5. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 01.01.2015 – М.: Стандартинформ, 2019, 10 с.
6. Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ (ред. от 13.07.2020) "О качестве и безопасности пищевых продуктов" (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.01.2022)
7. 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.
8. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания. Практический курс : учебник для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 340 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11691-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/587203.
9. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 220 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17180-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/584861.
10. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 242 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-20663-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/585111.
11. Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий : учебник для среднего профессионального образования / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 252 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15863-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/584841.

12. Веселовский, С. Ю. Микробиология, санитария, гигиена и биологическая безопасность на пищевом производстве : учебник для среднего профессионального образования / С. Ю. Веселовский, В. А. Агольцов. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 224 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15131-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/567779.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Журнал «Хлебопечение России»

3.3 Общие требования к организации производственной практики

Производственная практика проводится в структурных подразделениях образовательной организации, в профильных организациях на основе договоров между образовательной организацией СПО и профильными организациями.

Сроки проведения производственной практики устанавливаются образовательной организацией в соответствии с ОПОП-П по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Производственная практика реализуются в форме практической подготовки и проводится путем чередования с теоретическими занятиями по неделям при условии обеспечения связи между теоретическим обучением и содержанием практики.

3.4 Кадровое обеспечение процесса производственной практики

Организацию и руководство производственной практикой осуществляют руководители практики от образовательной организации и от профильной организации.

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПМ 05 «ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА»

4.1 Результаты освоения производственной практики

Индекс ПП	Код ПК, ОК	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПП.05	ПК 5.1 Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	1. Самостоятельно производит подготовку сырья и исходных материалов для обработки сырья. 2. Правильно организовывает рабочее место. 3. Подбирает необходимый инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов для хлебобулочных изделий в соответствии с инструкциями и регламентами 4. Соблюдает технику безопасности во время подготовки сырья и приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	аттестационный лист, дневник, отчет и портфолио студента, содержащие графические/фото/видео материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике
ПП.05	ПК 5.2 Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	1. Самостоятельно подготавливает необходимое для приготовления сырье. 2. Правильно организовывает рабочее место. 3. Подбирает необходимый инвентарь и оборудование для приготовления, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента 4. Соблюдает технику безопасности вовремя приготовление, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	аттестационный лист, дневник, отчет и портфолио студента, содержащие графические/фото/видео материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике
ПП.05	ПК 5.3 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к	1. Самостоятельно производит первичную обработку продуктов для приготовления супов разнообразного ассортимента.	аттестационный лист, дневник, отчет и портфолио студента, содержащие графические/фото/видео

	реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	2. Правильно организовывает рабочее место. 3. Подбирает необходимый инвентарь и оборудование для приготовления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. 4. Соблюдает технику безопасности во время приготовления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике
ПП.05	ПК 5.4 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	1. Самостоятельно производит первичную обработку продуктов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. 2. Правильно организовывает рабочее место. 3. Подбирает необходимый инвентарь и оборудование для приготовления и непродолжительное хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента 4. Соблюдает технику безопасности во время приготовления и непродолжительное хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	аттестационный лист, дневник, отчет и портфолио студента, содержащие графические/фото/видео материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике
ПП.05	ПК 5.5 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.	1. Самостоятельно производит первичную обработку продуктов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента 2. Правильно организовывает рабочее место. 3. Подбирает необходимый инвентарь и оборудование для приготовления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного	аттестационный лист, дневник, отчет и портфолио студента, содержащие графические/фото/видео материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике

		ассортимента 4. Соблюдает технику безопасности во время приготовления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	
ПП.05	ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Самостоятельно определяет задачи профессиональной деятельности и развитие в профессиональной траектории	Аттестационный лист, характеристика
ПП.05	ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Самостоятельно осуществляет поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. Правильно применяет информационные технологии в профессиональной деятельности	Аттестационный лист, характеристика
ПП.05	ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Понимает сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявляет к ней устойчивый интерес. Правильно ставит профессиональные цели и организует трудовую деятельность	Аттестационный лист, характеристика
ПП.05	ОК 4. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Эффективно общается с членами команды, руководством. Правильность и своевременность поэтапного самоконтроля деятельности в процессе работы.	Аттестационный лист, характеристика
ПП.05	ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом	Правильно осуществляет устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного	Аттестационный лист, характеристика

	особенностей социального и культурного контекста	контекста	
ПП.05	ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Понимает гражданско-патриотическую позицию, демонстрирует осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	Аттестационный лист, характеристика
ПП.05	ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Правильно организует рабочее место с соблюдением требований СанПиН и техники безопасности, содействующие сохранению окружающей среды, ресурсосбережению в процессе приготовления кулинарной продукции	Аттестационный лист, характеристика
ПП.05	ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	Правильно организует рабочее место в процессе приготовления кулинарной продукции с использованием здоровье сберегающих технологий	Аттестационный лист, характеристика
ПП.05	ОК 9 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и	Правильно применяет профессиональную документацию на государственном и	Аттестационный лист, характеристика

	иностранном языках.	иностранном языках	

Приложение 1.6
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа профессионального модуля

«ПМ.06 ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ОФОРМЛЕНИЕ ХЛЕБА, ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ И МУЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ»

2026 г.

РАССМОТРЕНО
на заседании
предметно-цикловой комиссии
протокол № 6 «14» января 2026 г.

ОДОБРЕНО
на заседании
методического совета техникума
протокол № 5 «28» января 2026 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, укрупненная группа профессий 43.00.00 Сервис и туризм, в рамках ФП «Профессионалитет».

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Разработчики:
Горина Д.Н., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»
Катаева Е.В., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Техническая экспертиза:

Павлова Н.Д., заместитель директора по учебной работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ».

Содержательная экспертиза:

Солодухина Н.В., заместитель директора по методической работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля……..…
1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы
1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля……..……..
1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П……..……
2. Структура и содержание профессионального модуля……..……
2.1. Трудоемкость освоения профессионального модуля…….
2.2. Структура профессионального модуля……...…….
2.3. Содержание профессионального модуля……...……..
3. Условия реализации профессионального модуля……..……...
3.1. Материально-техническое обеспечение……..……
3.2. Учебно-методическое обеспечение……...……...
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля……...
4.1. Результаты обучения ……..……

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.06 Приготовление и оформление хлеба, хлебобулочных и мучных изделий

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «Приготовление и оформление хлеба, хлебобулочных и мучных изделий».

Профессиональный модуль включен в вариативную часть образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части определять этапы решения задачи выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы составлять план действия определять необходимые ресурсы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах реализовывать составленный план оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях методы работы в профессиональной и смежных сферах структуру плана для решения задач порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	-
ОК.02	определять задачи для поиска информации определять необходимые источники информации планировать процесс	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной	-

	поиска; структурировать получаемую информацию выделять наиболее значимое в перечне информации оценивать практическую значимость результатов поиска оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе с использованием цифровых средств	
ОК.03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи 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	содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология возможные траектории профессионального развития и самообразования основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности правила разработки бизнес-планов порядок выстраивания презентации кредитные банковские продукты	

	деятельности презентовать бизнес-идею определять источники финансирования		
ОК.04	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности основы проектной деятельности	
ОК.05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста правила оформления документов и построения устных сообщений	
ОК.06	описывать значимость своей специальности применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей значимость профессиональной деятельности по специальности стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
ОК.07	соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности пути обеспечения ресурсосбережения принципы бережливого производства основные направления изменения климатических условий региона	

	региона		
ОК.08	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной 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	
ОК.09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности	
ПК 6.1	Рационально организовывать, проводить уборку рабочего места Выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты,	Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного	Подготовка, уборка рабочего места Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов Выбор, оценка качества, безопасности сырья,

	весоизмерительные приборы Соблюдать правила подготовки основного и дополнительного сырья	инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними Характеристики сырья, требования к его качеству Правила хранения сырья Правила подготовки сырья, продуктов	полуфабрикатов
ПК 6.2	Пользоваться рецептурами и технологическими инструкциями Выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста Определять готовность теста в процессе созревания Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, применения пряностей и приправ Выбирать, применять, комбинировать способы приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов	Способы активации прессованных и сухих дрожжей, производственный цикл приготовления жидких дрожжей Способы приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой Способы замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста Методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении Структуру и физические свойства различных видов теста Сущность процессов созревания теста Правила работы на оборудовании для приготовления теста Правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей Способы приготовления теста, фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов	Приготовление теста различными способами, в том числе с использованием оборудования Приготовление, хранение фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов
ПК 6.3	Делить тесто на куски заданной массы, придавать им определенную форму Проводить предварительную (промежуточную) расстойку Работать с	Ассортимент хлеба, хлебобулочных, мучных изделий Способы разделки различных видов теста Порядок укладки полуфабрикатов на листы, платки и в формы Приемы отделки	Деления теста вручную Формования полуфабрикатов для различных хлебобулочных, мучных изделий

	полуфабрикатами из замороженного теста Укладывать сформованные полуфабрикаты на листы, платки, в формы Смазывать и отделывать поверхности полуфабрикатов Контролировать качество окончательной расстойки и полуфабрикатов Устранять дефекты тестовых заготовок различными способами	поверхности полуфабрикатов Режим расстойки полуфабрикатов для различных изделий и способы регулирования режима температуры и влажности Причины дефектов полуфабрикатов от неправильной разделки и укладки на листы и способы их исправления Устройство и принцип работы оборудования для окончательной расстойки теста	
ПК 6.4	Определять готовность полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечке Загружать полуфабрикаты в печь, разгружать печь Контролировать паровой и температурный режим пекарной камеры Определять готовность изделий при выпечке Оценивать качество приготовления и безопасность выпеченных изделий Производить отделку поверхности готовых изделий отделочными полуфабрикатами	Методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке Режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных и мучных изделий Ассортимент и особенности выпечки изделий из замороженного теста Методы определения готовности изделий при выпечке Правила техники безопасности при выборке готовой продукции	Выпекания хлеба, хлебобулочных и мучных изделий Наладки и регулирования режима работы печи
ПК 6.5	Использовать специализированное программное обеспечение Оценивать наличие сырья и материалов и прогнозировать потребность в сырье и материалах для хлебобулочного производства в соответствии с имеющимися условиями хранения Определять выход готовой продукции,	Состав, функции и возможности использования специализированного программного обеспечения в профессиональной деятельности Правила составления рецептур, меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве хлебобулочной	Разработка ассортимента, рецептур хлеба, хлебобулочных и мучных изделий с использованием специализированного программного обеспечения Составление заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в производстве хлебобулочной продукции с использованием

	рассчитывать упек и усушку	продукции с использованием специализированного программного обеспечения Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлеба, хлебобулочных и мучных изделий при их тепловой обработке Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств продукции хлебобулочного производства Требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления хлеба, хлебобулочных и мучных изделий разнообразного ассортимента Методы расчета упека, усушки хлебобулочных изделий Методы расчета выхода готовой продукции Нормы расхода отделочных полуфабрикатов на отделку поверхности изделий	специализированного программного обеспечения Контроль наличия запасов, хранения и расхода продуктов на производстве

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.06 Приготовление и оформление хлеба, хлебобулочных и мучных изделий

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практической подготовки**
Объем образовательной нагрузки	194	
Учебные занятия	116	70
В том числе		
Теоретические занятия	46	
Практические занятия	70	70
Лабораторные занятия		
Самостоятельная работа	-	-
Консультации	-	-
Практика, в т.ч.:	72	72
производственная	*72*	*72*
Промежуточная аттестация, в том числе: *МДК 06.01* *МДК 06.02* *ПП 06* *В форме дифференцированного зачета* *ПМ 06 в форме экзамена*	6	
Всего	**194**	**142**

2.2. Структура профессионального модуля ПМ.06 Приготовление и оформление хлеба, хлебобулочных и мучных изделий

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Теоретические занятия	Практические занятия	Лабораторные занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Консультации	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
ОК 01-09 ПК 6.1-6.5	МДК.06.01 Организация процесса приготовления, приготовление и оформление хлеба, хлебобулочных и мучных изделий	**80**	**46**	**80**	34	46		-	**-**			
ОК 01-09 ПК 6.5	МДК.06.02 Моделирование рецептур хлеба, хлебобулочных и мучных изделий с использованием специализированного программного обеспечения	**36**	**24**	**36**	12	24		-	**-**			
	Производственная практика	**72**	**72**									**72**
	Промежуточная аттестация	**6**										
	Всего:	***194***	**142**	***116***	***46***	***70***	**-**	**-**	**-**		**-**	**72**

2.3. Содержание профессионального модуля ПМ.06 Приготовление и оформление хлеба, хлебобулочных и мучных изделий

№ занятия	Наименование темы занятия	Содержание учебного материала, лабораторных и практических занятий, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	ОК, ПК
	1	2	3	4
МДК.06.01 Организация процесса приготовления, приготовление и оформление хлеба, хлебобулочных и мучных изделий			**80/46**	
Раздел 1. Сырье для производства хлеба, хлебобулочных и мучных изделий				
1	**Тема 1.1. Классификация, пищевая ценность хлебобулочных и мучных изделий**	**Содержание учебного материала** Классификация хлебобулочных изделий. Диетические изделия. Национальные хлебобулочные изделия.	**2**	**ОК 1-5, 7, 9 ПК 6.1.**
2	**Тема 1.2. Характеристика сырья. Правила подготовки сырья**	**Содержание учебного материала** Виды сырья. Общие сведения об основном сырье, необходимом для приготовления хлеба, хлебобулочных, мучных изделий. Общие сведения о дополнительном сырье, необходимом для приготовления хлеба, хлебобулочных, мучных изделий. Государственные стандарты на сырье. Методы оценки качества сырья. Условия и сроки хранения сырья. Подготовка основного сырья к производству. Подготовка дополнительного сырья к производству.	**2**	**ОК 1-5, 7, 9 ПК 6.1.**
3	**Тема 1.3. ПЗ № 1 Моделирование ситуации по приемке сырья**	**Практическое занятие** **Содержание учебного материала** Моделирование ситуации по приемке сырья. Изучение товарных накладных и сопроводительной документации.	**2**	**ОК 1-5, 7, 9 ПК 6.1.**
4	**Тема 1.4. Технологическая схема производства хлебобулочных и мучных изделий**	**Содержание учебного материала** Последовательность и назначение отдельных технологических операций. Организация рабочего места для производства хлеба, хлебобулочных и мучных изделий.	**2**	**ОК 1-5, 7, 9 ПК 6.1.**
Раздел 2. Технология приготовления полуфабрикатов и теста для хлеба, хлебобулочных и мучных изделий			**18/10**	
5	**Тема 2.1. Способы приготовления**	**Содержание учебного материала**	**2**	**ОК 1-5, 7,**

	опары для различных видов теста	Активация дрожжей. Виды заварок и их приготовление. Способы приготовления опары. Приготовление различных видов закваски.		**9 ПК 6.2.**
6	**Тема 2.2. Сущность процессов созревания теста**	**Содержание учебного материала** Созревание теста. Процессы, протекающие при брожении теста	**2**	**ОК 1-5, 7, 9 ПК 6.2.**
7	**Тема 2.3. Способы замеса и приготовления пшеничного и ржаного теста**	**Содержание учебного материала** Правила взаимозаменяемости сырья. Дозирование сырья. Способы приготовления пшеничного и ржаного теста. Структура пшеничного и ржаного теста. Способы приготовления теста для пиццы. Способы введения ароматических, красящих веществ, сухих смесей в тесто. Определение готовности теста. Организация рабочего место для приготовления различных видов теста	**2**	**ОК 1-5, 7, 9 ПК 6.2.**
8	**Тема 2.4. Правила работы на тестоприготовительном оборудовании**	**Содержание учебного материала** Оборудование для дозирования и просеивания муки. Оборудование для жидких компонентов. Тестомесильные машины. Тестоприготовительные агрегаты. Дежеопрокидыватели	**2**	**ОК 1-5, 7, 9 ПК 6.2.**
9	**Тема 2.5. ПЗ № 2 Правила безопасной эксплуатации тестоприготовительного оборудования**	**Практическое занятие** **Содержание учебного материала** Изучение паспортов тестоприготовительного оборудования. Разработка памяток по безопасной эксплуатации.	**2**	**ОК 1-5, 7, 9 ПК 6.2.**
10	**Тема 2.6. ПЗ № 3 Разработка схем приготовления различных видов теста**	**Практическое занятие** **Содержание учебного материала** Разработка аппаратно-технологических схем приготовления дрожжевого опарного, дрожжевого безопарного теста, ржаного теста, теста для пиццы с указанием используемого инвентаря, посуды, технологического оборудования.	**2**	**ОК 1-5, 7, 9 ПК 6.2.**
11	**Тема 2.7. Ассортимент и технология приготовления фаршей, начинок,**	**Содержание учебного материала** Ассортимент фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов	**2**	**ОК 1-5, 7, 9**

	отделочных полуфабрикатов	для хлеба, хлебобулочных и мучных изделий. Технология приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов.		**ПК 6.2.**
12	**Тема 2.8. ПЗ № 4 Разработка схем приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов**	**Практическое занятие** **Содержание учебного материала** Разработка аппаратно-технологических схем приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов с указанием используемого инвентаря, посуды, технологического оборудования.	**2**	**ОК 1-5, 7, 9** **ПК 6.2.**
Раздел 3. Технология деления теста, формования тестовых заготовок			**12/4**	
13	**Тема 3.1. Ассортимент хлеба, хлебобулочных и мучных изделий**	**Содержание учебного материала** Ассортимент хлеба Ассортимент хлебобулочных изделий. Ассортимент мучных изделий. Масса тестовых заготовок для выпускаемого ассортимента.	**2**	**ОК 1-5, 7, 9** **ПК 6.3.**
14	**Тема 3.2. Способы разделки и формования теста для различных изделий**	**Содержание учебного материала** Основные операции разделки теста, их назначение. Способы разделки теста на куски. Разделка теста для замороженных полуфабрикатов. Формование различных видов изделий. Тестоделительные машины,	**2**	**ОК 1-5, 7, 9** **ПК 6.3.**
15	**Тема 3.3. ПЗ № 5 Определение массы куска теста с учетом упека и усушки**	**Практическое занятие** **Содержание учебного материала** Определение массы куска теста с учетом упека и усушки. Значение точности развеса теста и допустимые отклонения в массе готовых изделий.	**2**	**ОК 1-5, 7, 9** **ПК 6.3.**
16	**Тема 3.4. Порядок укладки полуфабрикатов на листы и в формы**	**Содержание учебного материала** Требование к хлебным формам и кондитерским листам. Приготовление и применение смазки для кондитерских форм, листов. Отделка поверхности заготовок в соответствии с технологической инструкцией. Надрезка подового хлеба и булочных изделий с помощью механических надрезчиков.	**2**	**ОК 1-5, 7, 9** **ПК 6.3.**

		Укладка полуфабрикатов на формы. Укладка полуфабрикатов на кондитерские листы. Дефекты полуфабрикатов от неправильной разделки и укладки на листы и способы их исправления.		
17	**Тема 3.5. Расстойка тестовых заготовок**	**Содержание учебного материала** Расстойка теста, её значение и факторы, влияющие на продолжительность расстойки. Технологические параметры для окончательной расстойки. Способы регулирования режима температуры и влажности. Способы определения окончательной расстойки, готовности полуфабрикатов к выпечке. Перерасстойка, ее признаки. Оборудование для расстойки.	**2**	**ОК 1-5, 7, 9** **ПК 6.3.**
18	**Тема 3.6. ПЗ № 6 Правила безопасной эксплуатации оборудования мучного цеха**	**Практическое занятие** **Содержание учебного материала** Изучение устройства тестоделительного, тестоокруглительного оборудования. Тесторазкаточные машины. Расстоечные шкафы. Разработка памяток по безопасной эксплуатации.	**2**	**ОК 1-5, 7, 9** **ПК 6.3.**
Раздел 4. Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий				
19	**Тема 4.1. Основные этапы выпечки тестовой заготовки**	**Содержание учебного материала** Теплофизические основы выпечки хлеба. Упек хлеба. Величина упека. Изменения, происходящие в хлебе при выпечке – коллоидные процессы: образование твердой хлебной корки, образование мякиша, колер изделия. Влагообмен тесто-хлеб. Микробиологические и биохимические процессы, протекающие при выпечке изделия - гидролиз крахмала, гидролиз белков, клейстеризация и денатурация белков. Методы определения готовности изделий при выпечке.	**2**	**ОК 1-5, 7, 9** **ПК 6.4.**
20	**Тема 4.2. Характеристика современных хлебопекарных**	**Содержание учебного материала** Режимы и условия выпечки различных хлебобулочных и	**2**	**ОК 1-5, 7, 9**

	печей	мучных изделий. Оборудование, применяемое для термической обработки тестовых заготовок. Типы печей. Технологическая характеристика хлебопекарных печей. Классификация печей. Основные элементы печей. Меры соблюдения техники безопасности и пожарной безопасности при эксплуатации хлебопекарных печей. Правила техники безопасности при выборке готовой продукции. Санитарные требования к оборудованию и помещению.		**ПК 6.4.**
21	**Тема 4.3. Особенности выпечки формового и подового хлеба**	**Содержание учебного материала** Особенности выпечки пшеничного формового хлеба. Особенности выпечки подового хлеба из пшеничной муки. Особенности выпечки ржаного формового хлеба. Особенности выпечки подового хлеба из ржаной и ржано-пшеничной муки. Требования к качеству готового хлеба.	**2**	**ОК 1-5, 7, 9** **ПК 6.4.**
22	**Тема 4.4. Особенности выпечки булочных и сдобных изделий**	**Содержание учебного материала** Особенности выпечки булочных и сдобных изделий на листах и на поду печей. Выпечка сдобных изделий. Отделка поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой, помадой. Требования к качеству, выход готовых изделий.	**2**	**ОК 1-5, 7, 9** **ПК 6.4.**
23	**Тема 4.5. Особенности выпечки пиццы**	**Содержание учебного материала** Особенности технологии приготовления различных видов пиццы: неаполитанской, римской, кальцоне. Особенности выпечки. Требования к качеству готовых изделий.	**2**	**ОК 1-5, 7, 9** **ПК 6.4.**
24	**Тема 4.6. ПЗ № 7 Разработка схем приготовления различных изделий**	**Практическое занятие** **Содержание учебного материала** Разработка аппаратно-технологических схем приготовления хлеба, хлебобулочных и мучных изделий. Описание требований к качеству.	**2**	**ОК 1-5, 7, 9** **ПК 6.4.**
Лабораторные занятия				

1	**ЛЗ № 1 Приготовление изделий из дрожжевого безопарного теста**	**Содержание учебного материала** Организация рабочего места. Подготовка сырья. Замес теста. Формование. Расстойка. Выпечка. Оценка качества готовых изделий по органолептическим показателям.	**4**	**ОК 1-5, 7, 9** **ПК 6.4.**
2	**ЛЗ № 2 Приготовление изделий из дрожжевого опарного теста**	**Содержание учебного материала** Организация рабочего места. Подготовка сырья. Замес теста. Формование. Расстойка. Выпечка. Оценка качества готовых изделий по органолептическим показателям.	**4**	**ОК 1-5, 7, 9** **ПК 6.4.**
3	**ЛЗ № 3 Приготовление изделий из сдобного дрожжевого теста**	**Содержание учебного материала** Организация рабочего места. Подготовка сырья. Замес теста. Формование. Расстойка. Выпечка. Оценка качества готовых изделий по органолептическим показателям.	**6**	**ОК 1-5, 7, 9** **ПК 6.4.**
4	**ЛЗ № 4 Приготовление изделий из слоеного дрожжевого теста**	**Содержание учебного материала** Организация рабочего места. Подготовка сырья. Замес теста. Формование. Расстойка. Выпечка. Оценка качества готовых изделий по органолептическим показателям.	**4**	**ОК 1-5, 7, 9** **ПК 6.4.**
5	**ЛЗ № 5 Приготовление праздничного хлеба**	**Содержание учебного материала** Организация рабочего места. Подготовка сырья. Замес теста. Формование. Расстойка. Выпечка. Оценка качества готовых изделий по органолептическим показателям.	**4**	**ОК 1-5, 7, 9** **ПК 6.4.**
6	**ЛЗ № 6 Приготовление национальных мучных изделий и пиццы**	**Содержание учебного материала** Организация рабочего места. Подготовка сырья. Замес теста. Формование. Расстойка. Выпечка.	**6**	**ОК 1-5, 7, 9** **ПК 6.4.**

		Оценка качества готовых изделий по органолептическим показателям.		
7	**ЛЗ № 7 Приготовление авторских хлебобулочных и мучных изделий**	**Содержание учебного материала** Организация рабочего места. Подготовка сырья. Замес теста. Формование. Расстойка. Выпечка. Оценка качества готовых изделий по органолептическим показателям.	**4**	**ОК 1-5, 7, 9 ПК 6.4.**
		Итого по МДК.06.01	**80**	
МДК.06.02 Моделирование рецептур хлеба, хлебобулочных и мучных изделий с использованием специализированного программного обеспечения (Цифровой модуль)			**36/24**	
1	**Тема 1.1. Основные принципы, методы и свойства информационно-коммуникационных технологий**	**Содержание учебного материала** Информационные технологии в сфере питания и услуг. понятие и перспективы развития, значение и эффективность использования в управлении предприятиями питания и услуг.	**2**	**ОК 1-5, 7, 9 ПК 6.5.**
2	**Тема 1.2. Системы автоматизации пекарни**	**Содержание учебного материала** Характеристика существующих систем автоматизации пекарни: FUSION POS, Yuma, r_keeper, iiko, Presto, Paloma365, iSOK, Tillypad, SmartTouch POS	**2**	**ОК 1-5, 7, 9 ПК 6.5.**
3	**Тема 1.3. Особенности программы «iiko»**	**Содержание учебного материала** Типовая конфигурация программы по автоматизации предприятий питания и услуг «iiko»	**2**	**ОК 1-5, 7, 9 ПК 6.5.**
4	**Тема 1.4. Настройка программы «iiko»**	**Содержание учебного материала** Требования к техническим и программным средствам ПК для установки и работы «iiko»	**2**	**ОК 1-5, 7, 9 ПК 6.5.**
5	**Тема 1.5. Режимы работы и пользовательский интерфейс «iiko»**	**Содержание учебного материала** Режимы работы и пользовательский интерфейс «iiko»	**2**	**ОК 1-5, 7, 9 ПК 6.5.**
6	**Тема 1.6. Сервисные услуги программы «iiko»**	**Содержание учебного материала** Сервисные услуги программы «iiko»	**2**	**ОК 1-5, 7, 9 ПК 6.5.**
	Тема 1.7. ПЗ № 1 Расчет производственных рецептур в	**Практическое занятие Содержание учебного материала**	**2**	**ОК 1-5, 7, 9**

	программе «iiko»	Понятие о рецептуре, расчет производственных рецептур. Нормы взаимозаменяемости сырья. Расчет количества замененного сырья по ТТК.		**ПК 6.5.**
	Тема 1.8. ПЗ № 2 Расчет рецептур хлеба в программе «iiko»	**Практическое занятие** **Содержание учебного материала** Расчет рецептур для производства различных видов хлеба	**2**	**ОК 1-5, 7, 9** **ПК 6.5.**
	Тема 1.9. ПЗ № 3 Расчет рецептур хлебобулочных изделий в программе «iiko»	**Практическое занятие** **Содержание учебного материала** Расчет рецептур для производства различного ассортимента хлебобулочных изделий	**2**	**ОК 1-5, 7, 9** **ПК 6.5.**
	Тема 1.10. ПЗ № 4 Расчет рецептур мучных изделий в программе «iiko»	**Практическое занятие** **Содержание учебного материала** Расчет рецептур для производства различного ассортимента хлебобулочных изделий	**2**	**ОК 1-5, 7, 9** **ПК 6.5.**
	Тема 1.11 ПЗ № 5 Разработка ассортимента хлеба в программе «iiko»	**Практическое занятие** **Содержание учебного материала** Составление ассортимента хлеба для пекарни	**2**	**ОК 1-5, 7, 9** **ПК 6.5.**
	Тема 1.12 ПЗ № 6 Разработка ассортимента хлебобулочных изделий в программе «iiko»	**Практическое занятие** **Содержание учебного материала** Составление ассортимента хлебобулочных изделий для столовой	**2**	**ОК 1-5, 7, 9** **ПК 6.5.**
	Тема 1.13 ПЗ № 7 Разработка ассортимента мучных изделий в программе «iiko»	**Практическое занятие** **Содержание учебного материала** Составление ассортимента мучных изделий для кафе	**2**	**ОК 1-5, 7, 9** **ПК 6.5.**
	Тема 1.14 ПЗ № 8 Расчет себестоимости хлеба и хлебобулочных изделий в программе «iiko»	**Практическое занятие** **Содержание учебного материала** Расчет себестоимости хлеба и хлебобулочных изделий	**2**	**ОК 1-5, 7, 9** **ПК 6.5.**
	Тема 1.15 ПЗ № 9 Расчет себестоимости мучных изделий в программе «iiko»	**Практическое занятие** **Содержание учебного материала** Расчет себестоимости мучных изделий	**2**	**ОК 1-5, 7, 9** **ПК 6.5.**
	Тема 1.16 ПЗ № 10 Расчет упека и усушки в программе «iiko»	**Практическое занятие** **Содержание учебного материала** Расчет упека и усушки хлеба, хлебобулочных, мучных	**2**	**ОК 1-5, 7, 9** **ПК 6.5.**

		изделий		
	Тема 1.17 ПЗ № 11 Ведение учета продуктов на складе в программе «iiko»	**Практическое занятие** **Содержание учебного материала** Работа с модулем складского учета	**2**	**ОК 1-5, 7, 9** **ПК 6.5.**
	Тема 1.18 ПЗ № 12 Составление заявок на сырье, продукты в программе «iiko»	**Практическое занятие** **Содержание учебного материала** Составление заявок на сырье с учетом имеющихся запасов	**2**	**ОК 1-5, 7, 9** **ПК 6.5.**
	Всего по МДК.06.02		**36**	
	Промежуточная аттестация		**6**	
	Производственная практика		**72**	**ОК 1-5, 7, 9** **ПК 6.1.-6.5.**
	Всего:		**194**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.06 Приготовление и оформление хлеба, хлебобулочных и мучных изделий

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатория «Учебный кондитерский цех», оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Оснащенные базы практики в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные издания

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания., 2020 г.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции

2. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1078-01

3. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1324-03

4. Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

5. Веселовский, С. Ю. Микробиология, санитария, гигиена и биологическая безопасность на пищевом производстве : учебник для среднего профессионального образования / С. Ю. Веселовский, В. А. Агольцов. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 224 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15131-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/567779.

6. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания. Практический курс : учебник для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 340 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11691-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/587203.

7. Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий : учебник для среднего профессионального образования / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 252 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15863-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/584841.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Журнал «Хлебопечение России»

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.06 Приготовление и оформление хлеба, хлебобулочных и мучных изделий

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 6.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, инвентарь, сырье, исходные материалы к работе	Оценивает качество и безопасность используемого сырья. Использует технологическое оборудование в соответствии с правилами безопасной эксплуатации.	Контрольная работа Практическое занятие Лабораторная работа
ПК 6.2. Приготавливать тесто для хлеба, хлебобулочных и мучных изделий, фарши, начинки, отделочные полуфабрикаты различными способами согласно рецептурам	Приготавливает тесто, фарши, начинки, отделочные полуфабрикаты для различного ассортимента хлеба, хлебобулочных и мучных изделий в соответствии с рецептурами	Контрольная работа Практическое занятие Лабораторная работа
ПК 6.3. Производить формование тестовых заготовок для хлеба и хлебобулочных изделий вручную	Производит формование тестовых заготовок для различного ассортимента хлеба, хлебобулочных и мучных изделий	Контрольная работа Практическое занятие Лабораторная работа
ПК 6.4. Выпекать и оформлять хлеб, хлебобулочные и мучные изделия	Выпекает хлеб, хлебобулочные и мучные изделия в соответствии с необходимыми технологическими режимами	Контрольная работа Практическое занятие Лабораторная работа
ПК 6.5. Составлять рецептуры хлеба, хлебобулочных и мучных изделий с использованием специализированного программного обеспечения	Использует специализированное программное обеспечение в работе	Контрольная работа Практическое занятие Лабораторная работа
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях методы работы в профессиональной и	Экспертное наблюдение выполнения практических, лабораторных работ

	смежных сферах структуру плана для решения задач порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе с использованием цифровых средств	Экспертное наблюдение выполнения практических, лабораторных работ
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	содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология возможные траектории профессионального развития и самообразования основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности правила разработки бизнес-планов порядок выстраивания презентации кредитные банковские продукты	Экспертное наблюдение выполнения практических, лабораторных работ
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности основы проектной деятельности	Экспертное наблюдение выполнения практических, лабораторных работ
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	особенности социального и культурного контекста правила оформления документов и построения устных сообщений	Экспертное наблюдение выполнения практических, лабораторных работ
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей значимость профессиональной деятельности по специальности стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	Экспертное наблюдение выполнения практических, лабораторных работ

чрезвычайных ситуациях		
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности пути обеспечения ресурсосбережения принципы бережливого производства основные направления изменения климатических условий региона	Экспертное наблюдение выполнения практических, лабораторных работ

ПРИЛОЖЕНИЕ 1.1.6
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ (ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ)

Индекс УП/ПП	**ПМ** (индекс, наименование)	**Вид практики (учебная/ производственная**	**Тип (этап) практики** (при наличии)	**Семестр**	**Объем в часах**
ПП.06	ПМ.06	Производственная практика	*технологическая*	6	72
		Всего ПП	X	X	**72**
		Итого практики	X	X	**72**

2026 г.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1.1.6.1
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПП ПМ.06 ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ОФОРМЛЕНИЕ ХЛЕБА, ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ И МУЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ОФОРМЛЕНИЕ ХЛЕБА, ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ И МУЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ»

1.1 Цель и место производственной практики в структуре образовательной программы:

Рабочая программа производственной практики является частью программы среднего профессионального образования подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» и реализуется в профессиональном цикле в процессе прохождения междисциплинарного курса (МДК 06.01) в рамках профессионального модуля ПМ.06 «Приготовление и оформление хлеба, хлебобулочных и мучных изделий» в соответствии с учебным планом (п. 5.1. ОПОП-П):

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

Код ОК / ПК	Наименование ОК / ПК
ОК.01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК.02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК.04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК.09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ПК 6.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, инвентарь, сырье, исходные материалы к работе
ПК 6.2	Приготавливать тесто для хлеба, хлебобулочных и мучных изделий, фарши, начинки, отделочные полуфабрикаты различными способами согласно рецептурам
ПК 6.3	Производить формование тестовых заготовок для хлеба и хлебобулочных изделий вручную
ПК 6.4	Выпекать и оформлять хлеб, хлебобулочные и мучные изделия
ПК 6.5	Составлять рецептуры хлеба, хлебобулочных и мучных изделий с использованием специализированного программного обеспечения

Цель производственной практики: приобретение практического опыта в рамках профессиональных модулей данной ОПОП-П по виду деятельности «Приготовление и оформление хлеба, хлебобулочных и мучных изделий».

1.2 Планируемые результаты освоения производственной практики

В результате прохождения производственной практики по виду деятельности «Приготовление и оформление хлеба, хлебобулочных и мучных изделий», предусмотренным ФГОС СПО и запросам работодателей, обучающийся должен получить практический опыт (сформировать умения):

Наименование вида деятельности	**Код ОК, ПК**	**Уметь**	**Владеть навыками**
Приготовление и оформление хлеба, хлебобулочных и мучных изделий	ОК 01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части определять этапы решения задачи выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы составлять план действия определять необходимые ресурсы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах реализовывать составленный план оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	-
	ОК 02	определять задачи для поиска информации определять необходимые источники информации планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию выделять наиболее значимое в перечне информации оценивать практическую значимость результатов поиска оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное	-

		программное обеспечение использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	
	ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи 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	-
	ОК 04	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	-
	ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	-
	ОК 06	описывать значимость своей специальности применять стандарты антикоррупционного поведения	-
	ОК 07	соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов	-

		бережливого производства организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона	
	ОК 08	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии	-
	ОК 09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	-
	ПК 6.1	Рационально организовывать, проводить уборку рабочего места Выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы Соблюдать правила подготовки основного и дополнительного сырья	Подготовки, уборки рабочего места Подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов Выбора, оценки качества, безопасности сырья, полуфабрикатов
	ПК 6.2	Пользоваться рецептурами и	Приготовления теста

		технологическими инструкциями Выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста Определять готовность теста в процессе созревания Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, применения пряностей и приправ Выбирать, применять, комбинировать способы приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов	различными способами, в том числе с использованием оборудования Приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов
	ПК 6.3	Делить тесто на куски заданной массы, придавать им определенную форму Проводить предварительную (промежуточную) расстойку Работать с полуфабрикатами из замороженного теста Укладывать сформованные полуфабрикаты на листы, платки, в формы Смазывать и отделывать поверхности полуфабрикатов Контролировать качество окончательной расстойки и полуфабрикатов Устранять дефекты тестовых заготовок различными способами	Деления теста вручную Формования полуфабрикатов для различных хлебобулочных, мучных изделий
	ПК 6.4	Определять готовность полуфабрикатов после окончательной расстойки и выпечке Загружать полуфабрикаты в печь, разгружать печь Контролировать паровой и температурный режим пекарной камеры Определять готовность изделий при выпечке Оценивать качество приготовления и безопасность выпеченных изделий Производить отделку поверхности готовых изделий отделочными полуфабрикатами	Выпекания хлеба, хлебобулочных и мучных изделий Наладки и регулирования режима работы печи
	ПК 6.5	Использовать специализированное программное обеспечение Оценивать наличие сырья и	Разработки ассортимента, рецептур хлеба, хлебобулочных и мучных изделий с

		материалов и прогнозировать потребность в сырье и материалах для хлебобулочного производства в соответствии с имеющимися условиями хранения Определять выход готовой продукции, рассчитывать упек и усушку	использованием специализированного программного обеспечения Составления заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в производстве хлебобулочной продукции с использованием специализированного программного обеспечения Контроля наличия запасов, хранения и расхода продуктов на производстве

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ОФОРМЛЕНИЕ ХЛЕБА, ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ И МУЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

2.1 Трудоемкость освоения производственной практики

Код УП	**Объем, ак.ч.**	**Форма проведения учебной практики** (концентрированно/ рассредоточено)	**Курс / семестр**	**Форма промежуточной аттестации**
ПП.06	72	Концентрированно	3/6	Дифференцированный зачет

2.2. Структура и содержание производственной практики

Код ПК	**Виды работ**	**Содержание работ**	**Объем часов**
ПК 6.1-6.5	Соблюдение в процессе работы правил техники безопасности. Соблюдение правил личной гигиены в процессе работы. Соблюдение требований к внешнему виду.	Прохождение инструктажа по технике безопасности, пожарной безопасности, инструктажа на рабочем месте. Знакомство с предприятием и его внутренними стандартами.	6
ПК 6.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, инвентарь, сырье, исходные материалы к работе	Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	6
ПК 6.2	Приготавливать тесто для хлеба, хлебобулочных и мучных изделий, фарши, начинки, отделочные полуфабрикаты различными способами согласно рецептурам	Приготовление теста различными способами, в том числе с использованием оборудования. Приготовление, хранение фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов	18
ПК 6.3	Производить формование тестовых заготовок для хлеба и хлебобулочных изделий вручную	Отработка навыков деления теста вручную. Формование полуфабрикатов для различных хлебобулочных, мучных изделий	12
ПК 6.4	Выпекать и оформлять хлеб, хлебобулочные и мучные изделия	Отработка навыков выпекания хлеба, хлебобулочных и мучных изделий. Отработка навыков наладки и регулирования режима работы печи.	12
ПК 6.5	Составлять рецептуры хлеба, хлебобулочных и мучных изделий с использованием специализированного программного обеспечения	Разработка ассортимента, рецептур хлеба, хлебобулочных и мучных изделий с использованием специализированного программного обеспечения «iiko». Составление заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в производстве хлебобулочной	18

		продукции с использованием специализированного программного обеспечения «iiko». Контроль наличия запасов, хранения и расхода продуктов на производстве	

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ОФОРМЛЕНИЕ ХЛЕБА, ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ И МУЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

3.1 Материально-техническое обеспечение производственной практики

Структурные подразделения образовательной организации, оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Помещения профильных организаций, оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Новейший сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/
2. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 01.01.2016. – М.: Стандартинформ, 2019, 12 с.
3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 01.01.2016. М.: Стандартинформ, 2019, 48 с.
4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Введ. 01.01.2015. М.: Стандартинформ, 2020, 10 с.
5. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 01.01.2015 – М.: Стандартинформ, 2019, 10 с.
6. Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ (ред. от 13.07.2020) "О качестве и безопасности пищевых продуктов" (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.01.2022)
7. 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.
8. Веселовский, С. Ю. Микробиология, санитария, гигиена и биологическая безопасность на пищевом производстве : учебник для среднего профессионального образования / С. Ю. Веселовский, В. А. Агольцов. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 224 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15131-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/567779.
9. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 242 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-20663-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/585111.
10. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 220 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17180-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/584861.
11. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания. Практический курс : учебник для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 340 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11691-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/587203.
12. Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий :

учебник для среднего профессионального образования / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 252 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15863-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/584841.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Журнал «Хлебопечение России»

3.3 Общие требования к организации производственной практики

Производственная практика проводится в структурных подразделениях образовательной организации, в профильных организациях на основе договоров между образовательной организацией СПО и профильными организациями.

Сроки проведения производственной практики устанавливаются образовательной организацией в соответствии с ОПОП-П по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Производственная практика реализуются в форме практической подготовки и проводится путем чередования с теоретическими занятиями по неделям при условии обеспечения связи между теоретическим обучением и содержанием практики.

3.4 Кадровое обеспечение процесса производственной практики

Организацию и руководство производственной практикой осуществляют руководители практики от образовательной организации и от профильной организации.

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ОФОРМЛЕНИЕ ХЛЕБА, ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ И МУЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

4.1 Результаты освоения производственной практики

Индекс ПП	Код ПК, ОК	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПП.06	ПК 6.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, инвентарь, сырье, исходные материалы к работе.	Правильно производит оценку качества и безопасности используемого сырья. Правильно использует технологическое оборудование в соответствии с правилами безопасной эксплуатации.	аттестационный лист, дневник, отчет и портфолио студента, содержащие графические/фото/видео материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике
ПП.06	ПК 6.2 Приготавливать тесто для хлеба, хлебобулочных и мучных изделий, фарши, начинки, отделочные полуфабрикаты различными способами согласно рецептурам	Правильно готовит тесто, фарши, начинки, отделочные полуфабрикаты для различного ассортимента хлеба, хлебобулочных и мучных изделий в соответствии с рецептурами	аттестационный лист, дневник, отчет и портфолио студента, содержащие графические/фото/видео материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике
ПП.06	ПК 6.3 Производить формование тестовых заготовок для хлеба и хлебобулочных изделий вручную	Правильно производит формование тестовых заготовок для различного ассортимента хлеба, хлебобулочных и мучных изделий	аттестационный лист, дневник, отчет и портфолио студента, содержащие графические/фото/видео материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике
ПП.06	ПК 6.4 Выпекать и оформлять хлеб, хлебобулочные и мучные изделия.	Правильно выпекает хлеб, хлебобулочные и мучные изделия в соответствии с необходимыми технологическими режимами.	аттестационный лист, дневник, отчет и портфолио студента, содержащие графические/фото/видео материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике
ПП.06	ПК 6.5. Составлять рецептуры хлеба, хлебобулочных и мучных изделий с	Правильно использует специализированное программное обеспечение в работе	аттестационный лист, дневник, отчет и портфолио студента, содержащие

	использованием специализированного программного обеспечения		графические/фото/видео материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике
ПП.06	ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Самостоятельно определяет задачи профессиональной деятельности и развитие в профессиональной траектории	Аттестационный лист, характеристика
ПП.06	ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Самостоятельно осуществляет поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. Правильно применяет информационные технологии в профессиональной деятельности	Аттестационный лист, характеристика
ПП.06	ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Понимает сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявляет к ней устойчивый интерес. Правильно ставит профессиональные цели и организует трудовую деятельность	Аттестационный лист, характеристика
ПП.06	ОК 4. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Эффективно общается с членами команды, руководством. Правильность и своевременность поэтапного самоконтроля деятельности в процессе работы.	Аттестационный лист, характеристика
ПП.06	ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и	Правильно осуществляет устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Аттестационный лист, характеристика

	культурного контекста		
ПП.06	ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Понимает гражданско-патриотическую позицию, демонстрирует осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	Аттестационный лист, характеристика
ПП.06	ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Правильно организует рабочее место с соблюдением требований СанПиН и техники безопасности, содействующие сохранению окружающей среды, ресурсосбережению в процессе приготовления кулинарной продукции	Аттестационный лист, характеристика
ПП.06	ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	Правильно организует рабочее место в процессе приготовления кулинарной продукции с использованием здоровье сберегающих технологий	Аттестационный лист, характеристика
ПП.06	ОК 9. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Правильно применяет профессиональную документацию на государственном и иностранном языках	Аттестационный лист, характеристика

ПРИЛОЖЕНИЕ 2
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИН

ОГЛАВЛЕНИЕ

ООД.01 Русский язык……
ООД.02 Литература……...
ООД.03 История…….
ООД.04 Обществознание……..
ООД.05 География…….
ООД.06 Иностранный язык…….
ООД.07 Математика……..
ООД.08 Информатика……...
ООД.09 Физическая культура…….
ООД.10 Основы безопасности и защиты Родины……
ООД.11 Физика……...
ООД.12 Химия……
ООД.13 Биология……...
ООД.14 Введение в отрасль…….
ООД.15 Индивидуальный проект……...
ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены….....
ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров.....
ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места.....
ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности.....
ОП.05 Основы калькуляции и учета.....
ОП.06 Охрана труда…….....
ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности.....
ОП.08 Безопасность жизнедеятельности.....
ОП.09 Физическая культура…….....
ОП.10 Психология и этика профессиональной деятельности / Адаптационная дисциплина Психология личности и профессиональное самоопределение……...
ОП.11 Предпринимательская деятельность…….
ОП.12 Социальное питание……..
ОП.13 Технология трудоустройства / Адаптационная дисциплина Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний……..
ОП.14 Технология блюд национальной кухни…….

2026 г.

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

Рабочая программа учебной дисциплины

«ООД.01 РУССКИЙ ЯЗЫК»

2026 г.

РАССМОТРЕНО
на заседании
предметно-цикловой комиссии
протокол № 6 «14» января 2026 г.

ОДОБРЕНО
на заседании
методического совета техникума
протокол № 5 «28» января 2026 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, Федеральной образовательной программы среднего общего образования, Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, укрупненная группа профессий 43.00.00 Сервис и туризм, в рамках ФП «Профессионалитет».

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Разработчик:

Нохрина Е.С., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Техническая экспертиза:

Павлова Н.Д., заместитель директора по учебной работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Содержательная экспертиза:

Солодухина Н.В., заместитель директора по методической работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины……...4
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы……
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины…….……
2. Структура и содержание учебной дисциплины……..6
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины……..
2.2. Содержание дисциплины……..
3. Условия реализации учебной дисциплины……....16
3.1. Материально-техническое обеспечение……..
3.2. Учебно-методическое обеспечение…….
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины……..…..….17
4.1. Результаты обучения……...……..

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ООД.01 Русский язык

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цели дисциплины «Русский язык»:

– осознание и проявление общероссийской гражданственности, патриотизма, уважения к русскому языку как государственному языку Российской Федерации и языку межнационального общения на основе расширения представлений о функциях русского языка в России и мире; о русском языке как духовной, нравственной и культурной ценности многонационального народа России;

– о взаимосвязи языка и культуры, языка и истории, языка и личности; об отражении в русском языке традиционных российских духовно-нравственных ценностей; формирование ценностного отношения к русскому языку;

– овладение русским языком как инструментом личностного развития

– и формирования социальных взаимоотношений;

– понимание роли русского языка в развитии ключевых компетенций, необходимых для успешной самореализации, для овладения будущей профессией, самообразования и социализации;

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

– развитие функциональной грамотности: совершенствование умений текстовой деятельности, анализа текста с точки зрения явной и скрытой (подтекстовой), основной и дополнительной информации; развитие умений чтения текстов разных форматов (гипертексты, графика, инфографика и другие);

– совершенствование умений трансформировать, интерпретировать тексты и использовать полученную информацию в практической деятельности;

– обобщение знаний о языке как системе, об основных правилах орфографии и пунктуации, об изобразительно-выразительных средствах русского языка;

– совершенствование умений анализировать языковые единицы разных уровней, умений применять правила орфографии и пунктуации, умений определять изобразительно-выразительные средства языка в тексте;

– обеспечение поддержки русского языка как государственного языка Российской Федерации, недопущения использования нецензурной лексики и иностранных слов, за исключением тех, которые не имеют общеупотребительных аналогов в русском языке и перечень которых содержится в нормативных словарях.

Дисциплина «Русский язык» включена в обязательную часть общеобразовательного цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

Код ОК, ПК	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Дисциплинарные (предметные)**
ОК.04	Личностные результаты должны отражать в части: ценности научного познания: – осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе. Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: – понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; – принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; – координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; – осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным. Овладение универсальными регулятивными действиями: г) принятие себя и других людей: – принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;	**ПРб 2** Совершенствование умений создавать устные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров; употреблять языковые средства в соответствии с речевой ситуацией (объем устных монологических высказываний - не менее 100 слов; объем диалогического высказывания - не менее 7-8 реплик); совершенствование умений выступать публично; представлять результаты учебно-исследовательской и проектной деятельности; использовать образовательные информационно-коммуникационные инструменты и ресурсы для решения учебных задач; **ПРб 4** Совершенствование умений использовать разные виды чтения и аудирования, приемы информационно-смысловой переработки прочитанных и прослушанных текстов, включая гипертекст, графику, инфографику и другое (объем текста для чтения - 450-500 слов; объем прослушанного или прочитанного текста для пересказа от 250 до 300 слов); совершенствование умений создавать вторичные тексты (тезисы, аннотация, отзыв, рецензия и другое); **ПРб 5** Обобщение знаний о языке как системе, его основных единицах и уровнях; обогащение словарного запаса, расширение объема используемых в речи грамматических языковых средств; совершенствование умений анализировать языковые единицы разных уровней, тексты разных функционально-смысловых типов, функциональных разновидностей языка (разговорная речь, функциональные стили, язык художественной литературы), различной жанровой принадлежности; сформированность представлений о формах существования национального русского языка; знаний о признаках литературного языка и его роли в обществе; **ПРб 7** Обобщение знаний о функциональных разновидностях языка: разговорной речи, функциональных стилях (научный,

	– признавать свое право и право других людей на ошибки; развивать способность понимать мир с позиции другого человека	публицистический, официально-деловой), языке художественной литературы; совершенствование умений распознавать, анализировать и комментировать тексты различных функциональных разновидностей языка (разговорная речь, функциональные стили, язык художественной литературы); **ПРб 9** Совершенствование умений использовать правила русского речевого этикета в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения, в повседневном общении, интернет-коммуникации
ОК.05	Личностные результаты должны отражать в части: 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. Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными коммуникативными действиями: а) общение: – осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; – распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать	**ПРб 1** Сформированность представлений о функциях русского языка в современном мире (государственный язык Российской Федерации, язык межнационального общения, один из мировых языков); о русском языке как духовно-нравственной и культурной ценности многонационального народа России; о взаимосвязи языка и культуры, языка и истории, языка и личности; об отражении в русском языке традиционных российских духовно-нравственных ценностей; сформированность ценностного отношения к русскому языку; **ПРб 2** Совершенствование умений создавать устные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров; употреблять языковые средства в соответствии с речевой ситуацией (объем устных монологических высказываний – не менее 100 слов; объем диалогического высказывания – не менее 7-8 реплик); совершенствование умений выступать публично; представлять результаты учебно-исследовательской и проектной деятельности; использовать образовательные информационно-коммуникационные инструменты и ресурсы для решения учебных задач; **ПРб 5** Обобщение знаний о языке как системе, его основных единицах и уровнях; обогащение словарного запаса, расширение объема используемых в речи грамматических языковых средств; совершенствование умений анализировать языковые единицы разных уровней, тексты разных функционально-смысловых типов,

	предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств	функциональных разновидностей языка (разговорная речь, функциональные стили, язык художественной литературы), различной жанровой принадлежности; сформированность представлений о формах существования национального русского языка; знаний о признаках литературного языка и его роли в обществе; **ПРб 6** Сформированность представлений об аспектах культуры речи: нормативном, коммуникативном и этическом; формирование системы знаний о нормах современного русского литературного языка и их основных видах (орфоэпические, лексические, грамматические, стилистические); совершенствование умений применять знание норм современного русского литературного языка в речевой практике, корректировать устные и письменные высказывания; обобщение знаний об основных правилах орфографии и пунктуации, совершенствование умений применять правила орфографии и пунктуации в практике письма; сформированность умений работать со словарями и справочниками, в том числе академическими словарями и справочниками в электронном формате; **ПРб 7** Обобщение знаний о функциональных разновидностях языка: разговорной речи, функциональных стилях (научный, публицистический, официально-деловой), языке художественной литературы; совершенствование умений распознавать, анализировать и комментировать тексты различных функциональных разновидностей языка (разговорная речь, функциональные стили, язык художественной литературы); **ПРб 8** Обобщение знаний об изобразительно-выразительных средствах русского языка; совершенствование умений определять изобразительно-выразительные средства языка в тексте; **ПРб 9** Совершенствование умений использовать правила русского речевого этикета в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения, в повседневном общении,

		интернет-коммуникации
ОК.09	Личностные результаты должны отражать в части: ценности научного познания: – сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; – совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; – осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе. Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными учебными познавательными действиями: б) базовые исследовательские действия: – владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; – способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; – овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов;	**ПРб 1** Сформированность представлений о функциях русского языка в современном мире (государственный язык Российской Федерации, язык межнационального общения, один из мировых языков); о русском языке как духовно-нравственной и культурной ценности многонационального народа России; о взаимосвязи языка и культуры, языка и истории, языка и личности; об отражении в русском языке традиционных российских духовно-нравственных ценностей; сформированность ценностного отношения к русскому языку; **ПРб 3** Сформированность знаний о признаках текста, его структуре, видах информации в тексте; совершенствование умений понимать, анализировать и комментировать основную и дополнительную, явную и скрытую (подтекстовую) информацию текстов, воспринимаемых зрительно и (или) на слух; выявлять логико-смысловые отношения между предложениями в тексте; создавать тексты разных функционально-смысловых типов; тексты научного, публицистического, официально-делового стилей разных жанров (объем сочинения – не менее 150 слов); **ПРб 4** Совершенствование умений использовать разные виды чтения и аудирования, приемы информационно-смысловой переработки прочитанных и прослушанных текстов, включая гипертекст, графику, инфографику и другое (объем текста для чтения – 450-500 слов; объем прослушанного или прочитанного текста для пересказа от 250 до 300 слов); совершенствование умений создавать вторичные тексты (тезисы, аннотация, отзыв, рецензия и другое); **ПРб 6** Сформированность представлений об аспектах культуры речи: нормативном, коммуникативном и этическом; формирование системы знаний о нормах современного русского литературного языка и их основных видах (орфоэпические, лексические, грамматические, стилистические); совершенствование умений применять знание норм современного русского литературного языка в речевой

	– формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами; осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду	практике, корректировать устные и письменные высказывания; обобщение знаний об основных правилах орфографии и пунктуации, совершенствование умений применять правила орфографии и пунктуации в практике письма; сформированность умений работать со словарями и справочниками, в том числе академическими словарями и справочниками в электронном формате; **ПРб 7** Обобщение знаний о функциональных разновидностях языка: разговорной речи, функциональных стилях (научный, публицистический, официально-деловой), языке художественной литературы; совершенствование умений распознавать, анализировать и комментировать тексты различных функциональных разновидностей языка (разговорная речь, функциональные стили, язык художественной литературы); **ПРб 9** Совершенствование умений использовать правила русского речевого этикета в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения, в повседневном общении, интернет-коммуникации
ПК1.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	- употреблять языковые средства в соответствии с речевой ситуацией (объем устных монологических высказываний – не менее 100 слов, объем диалогического высказывания – не менее 7- 8 реплик); - уметь применять знание норм современного русского литературного языка в речевой практике, корректировать устные и письменные высказывания; - уметь применять правила орфографии и пунктуации в практике письма; - уметь использовать правила русского речевого этикета в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения, в повседневном общении, интернет-коммуникации
ПК2.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	
ПК3.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	
ПК4.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и	

	горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	
ПК5.1	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ООД.01 Русский язык

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Вид учебной работы	Объём в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Объем образовательной нагрузки	**90**	
Учебные занятия	**78**	**18**
Основное содержание	**62**	
В том числе теоретические занятия	**50**	
Практические занятия	**12**	**12**
Лабораторные занятия	**-**	
Прикладной модуль		
В том числе теоретические занятия	**10**	
Практические занятия	**6**	**6**
Лабораторные занятия	**-**	
Консультации	**6**	
Самостоятельная работа	**-**	
Промежуточная аттестация в форме экзамена	**6**	

2.2. Содержание дисциплины ООД.01 Русский язык

№ занятия	Наименование темы занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, прикладной модуль	Объем часов	ОК, ПК
1	2	3	4	5
1 семестр				
Раздел 1 Общие сведения о языке				
1	**Тема 1.1 Русский язык – государственный язык Российской Федерации**	**Содержание изучаемого материала:** Русский язык как национальное достояние и государственный язык Российской Федерации. Сферы обязательного использования государственного языка. Строгость нормативных правил государственного языка. Основные виды словарей. Нормативные словари, фиксирующие нормы современного русского литературного языка при его использовании в качестве государственного языка Российской Федерации. Формы существования русского национального языка. Входной контроль **Домашнее задание:** не предусмотрено.	2	ОК4 ОК5 ОК9 ПК1.1 ПК2.1 ПК3.1 ПК4.1 ПК5.1
2	**Тема 1.2 Лингвистика как наука. Основные функции языка**	**Прикладной модуль 1** **Содержание изучаемого материала:** Лингвистика как наука. Основные функции языка. Взаимосвязь языка и культуры. Отражение в русском языке традиционных российских духовно-нравственных ценностей. Профессиональная терминология. Отраслевые терминологические словари. Функции русского языка в профессиональной деятельности. **Домашнее задание № 1:** *составить словарь профессионализмов с их определениями (будущая профессия), не менее 10 слов.*	2	ОК4 ОК5 ОК9 ПК1.1 ПК2.1 ПК3.1 ПК4.1 ПК5.1
Раздел 2 Речь. Виды речевого общения				
3	**Тема 2.1 Виды речевой деятельности**	**Содержание изучаемого материала:** Речь как деятельность. Речевое общение и его виды. Основные сферы речевого общения. Речевая ситуация и ее компоненты (адресант и адресат; мотивы и цели, предмет и тема речи; условия общения). **Домашнее задание:** не предусмотрено.	2	ОК4 ОК5 ОК9 ПК1.1 ПК2.1 ПК3.1 ПК4.1 ПК5.1
4	**Тема 2.2 ПЗ №1 Речевой этикет в**	**Прикладной модуль 2**	2	ОК4 ОК5

	профессиональной коммуникации	**Содержание изучаемого материала:** Профессиональная речь. Речевой этикет. Основные функции речевого этикета (установление и поддержание контакта, демонстрация доброжелательности и вежливости, уважительного отношения говорящего к партнеру и другие). Устойчивые формулы речевого этикета применительно к различным профессиональным ситуациям. Публичное выступление и его особенности. Тема, цель, основной тезис (основная мысль), план и композиция публичного выступления. Выбор языковых средств оформления публичного выступления с учетом его цели, особенностей адресата, ситуации общения. **Домашнее задание:** не предусмотрено.		ОК9 ПК1.1 ПК2.1 ПК3.1 ПК4.1 ПК5.1
Раздел 3 Текст. Информационно-смысловая переработка текста				
5	**Тема 3.1 Текст. Информационно-смысловая переработка текста**	**Содержание изучаемого материала:** Текст, его основные признаки. Виды информации в тексте. План. Простой и сложный план. Тезисы. Конспект. Особенности тезисов и конспекта как вторичных текстов. Реферат. Аннотация. Обязательные структурные компоненты реферата и аннотации. **Домашнее задание № 2:** *написать мини-реферат на тему «Публичное выступление и его особенности».*	2	ОК4 ОК5 ОК9 ПК1.1 ПК2.1 ПК3.1 ПК4.1 ПК5.1
Раздел 4 Язык и речь. Культура речи. Система языка				
6	**Тема 4.1 Язык как система**	**Содержание изучаемого материала:** Система языка. Единицы и уровни языка, их связи и отношения. Изобразительно-выразительные средства русского языка. **Домашнее задание:** не предусмотрено.	2	ОК4 ОК5 ОК9 ПК1.1 ПК2.1 ПК3.1 ПК4.1 ПК5.1
7	**Тема 4.2 ПЗ №2 Культура профессиональной речи**	**Прикладной модуль 3** **Содержание изучаемого материала:** Культура речи. Языковая норма. Ее основные признаки и функции. Виды языковых норм. Коммуникативные качества речи в профессиональной деятельности. **Домашнее задание:** подготовить презентацию на тему «Качества хорошей речи».	2	ОК4 ОК5 ОК9 ПК1.1 ПК2.1 ПК3.1

				ПК4.1 ПК5.1
Раздел 5 Фонетика. Орфоэпия. Орфоэпические нормы				
8	**Тема 5.1 Фонетика и орфоэпия. Нормы ударения в современном русском языке**	**Содержание изучаемого материала:** Фонетика и орфоэпия как раздел лингвистики. Орфоэпические нормы. Произношение некоторых грамматических форм: произношение безударных гласных звуков, некоторых согласных, сочетаний согласных. Нормы ударения в современном русском языке. **Домашнее задание № 3:** *поставить ударения и сделать транскрипцию к словам: кондитерская, булочная, вырезка, бульон, пюре, ресторация.*	2	ОК4 ОК5 ОК9 ПК1.1 ПК2.1 ПК3.1 ПК4.1 ПК5.1
Раздел 6 Лексикология и фразеология. Лексические нормы				
9	**Тема 6.1 Лексикология и фразеология. Лексические нормы**	**Содержание изучаемого материала:** Лексикология и фразеология как разделы лингвистики. Основные лексические нормы современного русского литературного языка. Выбор слова в зависимости от его лексического значения и лексической сочетаемости. Функционально-стилистическая окраска слова. Особенности употребления просторечных, жаргонных и диалектных слов. Эмоционально-оценочная окраска слова (неодобрительное, ласкательное, шутливое и другое). Уместность использования эмоционально-оценочной лексики в профессиональной деятельности. Речевая избыточность как нарушение лексической нормы (тавтология, плеоназм). **Домашнее задание:** не предусмотрено.	2	ОК4 ОК5 ОК9 ПК1.1 ПК2.1 ПК3.1 ПК4.1 ПК5.1
10	**Тема 6.2 ПЗ №3 Фразеология русского языка. Крылатые слова**	**Прикладной модуль 4** **Содержание изучаемого материала:** Фразеология русского языка. Крылатые слова. Особенности употребления фразеологизмов и крылатых слов в профессиональной коммуникации. Лексические нормы в профессиональной коммуникации. Выбор слова в зависимости от его лексической сочетаемости в профессиональной деятельности. **Домашнее задание:** не предусмотрено.	2	ОК4 ОК5 ОК9 ПК1.1 ПК2.1 ПК3.1 ПК4.1 ПК5.1
Раздел 7 Морфемика и словообразование. Словообразовательные нормы				
11	**Тема 7.1 Морфемика и словообразование. Словообразовательные**	**Содержание изучаемого материала:** Морфемика и словообразование как разделы лингвистики. Основные понятия морфемики и словообразования. Морфемный и словообразовательный анализ слова. Словообразовательные	2	ОК4 ОК5 ОК9

	нормы	трудности. Особенности употребления сложносокращенных слов (аббревиатур). Род и склонение аббревиатур **Домашнее задание:** не предусмотрено.		ПК1.1 ПК2.1 ПК3.1 ПК4.1 ПК5.1
Раздел 8 Морфология. Морфологические нормы				
12	**Тема 8.1 Морфология. Основные нормы употребления имен существительных и глаголов.**	**Содержание изучаемого материала:** Морфология как раздел лингвистики. Основные нормы употребления имен существительных: форм рода, числа, падежа. Основные нормы употребления глаголов: некоторых личных форм (типа победить, убедить, выздороветь), возвратных и невозвратных глаголов; образования некоторых глагольных форм: форм. Грамматическая основа. **Домашнее задание№ 4:** *Определите род данных существительных: су-шеф, курник, фрикасе, повар, камбала, рагу, говядина, повар, кафе, раздача, меню, филе, сотейник.*	2	ОК4 ОК5 ОК9 ПК1.1 ПК2.1 ПК3.1 ПК4.1 ПК5.1
13	**Тема 8.2 Морфология. Основные нормы употребления имен прилагательных и причастий.**	**Содержание изучаемого материала:** Основные нормы употребления имен прилагательных: форм степеней сравнения, краткой формы. Морфологические и синтаксические признаки причастия: действительные и страдательные, время, вид, род, число, падеж. Причастный оборот. **Домашнее задание № 5:** *Определите спряжение глаголов, образуйте форму 2-го лица единственного числа и 3-го лица множественного числа: Готовить, бланшировать, карамелизировать, угощать, есть, тушить, варить, печь, солить, подавать, пробовать.*	2	ОК4 ОК5 ОК9 ПК1.1 ПК2.1 ПК3.1 ПК4.1 ПК5.1
14	**Тема 8.3 Морфология. Основные нормы употребления местоимений и числительных.**	**Содержание изучаемого материала:** Основные нормы употребления местоимений: формы 3-го лица личных местоимений, возвратного местоимения себя. Основные нормы употребления количественных, порядковых и собирательных числительных. **Домашнее задание № 6:** *Выберите правильную форму числительного и существительного:* *Для (пяти— пятерых) порций;* *(три— трое) быстрых (повара— поваров);* *(шесть— шестеро) десертов;* *(три— трое) (поварешки— поварешек);* *(два— двое) знакомых (ресторана – ресторанов));* *(четыре— четверо) (ужина—ужинов).*	2	ОК4 ОК5 ОК9 ПК1.1 ПК2.1 ПК3.1 ПК4.1 ПК5.1

15	**Тема 8.4 Морфология. Основные нормы употребления наречий, категорий состояния и деепричастий.**	**Содержание изучаемого материала:** Морфологические признаки деепричастия: вид, возвратность, время. Деепричастный оборот. Морфологические и синтаксические признаки наречия: степени сравнения. Наречие и категория состояния: сходства и различия. **Домашнее задание № 7:** *Спишите, расставляя знаки препинания. Обозначьте причастные обороты:* *1. На столе застеленном белой скатертью уже стояли свежие овощи для салата.* *2. Повар увлечённо рассказывающий о секретах французской кухни привлёк внимание всех гостей.* *3. Аромат доносившийся из духовки обещал невероятно вкусный ужин.* *4. Тесто тщательно замешанное и оставленное подниматься лежало в большой миске.* *5. На плите стояла кастрюля с супом доведённым до кипения на медленном огне.*	2	ОК4 ОК5 ОК9 ПК1.1 ПК2.1 ПК3.1 ПК4.1 ПК5.1
16	**Тема 8.5 ПЗ №4 Морфология. Основные нормы употребления самостоятельных частей речи.**	**Содержание изучаемого материала:** Основные нормы употребления имён существительных, имён прилагательных, глаголов. Основные нормы употребления числительных и местоимений. **Домашнее задание:** не предусмотрено.	2	ОК4 ОК5 ОК9 ПК1.1 ПК2.1 ПК3.1 ПК4.1 ПК5.1
17	**Тема 8.6 Морфология. Основные нормы употребления служебных и особых частей речи.**	**Содержание изучаемого материала:** Предлог и частица. Морфологические признаки предлога. Разряды частиц по значению. Морфологические признаки союза. Междометия и звукоподражания как особые части речи. **Домашнее задание:** не предусмотрено.	2	ОК4 ОК5 ОК9 ПК1.1 ПК2.1 ПК3.1 ПК4.1 ПК5.1
2 семестр				
1	**Тема 8.7ПЗ №5 Морфология. Основные**	**Содержание изучаемого материала:** Предлог и частица. Морфологические признаки предлога. Разряды частиц по значению.	2	ОК4 ОК5

	нормы употребления служебных частей речи.	Морфологические признаки союза. Междометия и звукоподражания как особые части речи. **Домашнее задание:** не предусмотрено.		ОК9 ПК1.1 ПК2.1 ПК3.1 ПК4.1 ПК5.1
Раздел 9 Орфография. Основные правила орфографии				
2	**Тема 9.1 Орфография. Правописание гласных и согласных в корне.**	**Содержание изучаемого материала:** Орфография как раздел лингвистики. Употребление прописных букв. Правописание гласных и согласных в корне. **Домашнее задание:** не предусмотрено. Слитное, дефисное и раздельное написание слов	2	ОК4 ОК5 ОК9 ПК1.1 ПК2.1 ПК3.1 ПК4.1 ПК5.1
3	**Тема 9.2 Орфография. Правописание приставок.**	**Содержание изучаемого материала:** Правописание приставок. Правила правописания слов с разделительными ъ и ь. Буквы ы – и после приставок. Правописание слов с *не* и *ни.* **Домашнее задание № 8:** *Выберите верное правописание, выделите приставку:* *Ра…резал (торт), ра…потрошил (рыбу), и…пить (вина), бе…вкусная (пища), нера…торопный (повар), …десь (вкусно), …дание (столовой), чре…мерно (солить), (на вкус) н…какой, п…солено (в меру).*	2	ОК4 ОК5 ОК9 ПК1.1 ПК2.1 ПК3.1 ПК4.1 ПК5.1
4	**Тема 9.3 Орфография. Правописание окончаний.**	**Содержание изучаемого материала:** Правописание окончаний имен существительных, имен прилагательных и глаголов **Домашнее задание:** не предусмотрено.	2	ОК4 ОК5 ОК9 ПК1.1 ПК2.1 ПК3.1 ПК4.1 ПК5.1
5	**Тема 9.4 Орфография. Правописание суффиксов.**	**Содержание изучаемого материала**: Правописание суффиксов разных частей речи. Правописание *н* и *нн* в различных частях речи.	2	ОК4 ОК5 ОК9

		Домашнее задание № 9: *Выберите верное правописание: румя…ая булочка, ответстве…ый повар, суше…ая рыба, туше…ая свинина, свежезамороже…ый лосось, свежемороже…ые овощи, соле…ый суп, томле…ый на огне, жаре…ое мясо.*		ПК1.1 ПК2.1 ПК3.1 ПК4.1 ПК5.1
6	**Тема 9.5 ПЗ №6** **Орфографические нормы в профессиональной коммуникации**	**Прикладной модуль 5** **Содержание изучаемого материала:** Орфографические нормы в профессиональных текстах. **Домашнее задание:** не предусмотрено.	2	ОК4 ОК5 ОК9 ПК1.1 ПК2.1 ПК3.1 ПК4.1 ПК5.1
7	**Тема 9.6 ПЗ №7** **Орфография. Основные правила орфографии**	**Содержание изучаемого материала:** Орфография как раздел лингвистики. Основные правила орфографии. **Домашнее задание:** не предусмотрено.	2	ОК4 ОК5 ОК9 ПК1.1 ПК2.1 ПК3.1 ПК4.1 ПК5.1
Раздел 10 Синтаксис. Синтаксические нормы				
8	**Тема 10.1 Синтаксис. Словосочетание**	**Содержание изучаемого материала:** Словосочетание. Типы связи в словосочетании. **Домашнее задание № 10:** *Определите вид связи в словосочетаниях: Посетить ресторан, отведать деликатес, готовить на огне, очень вкусно, жареная картошка, благодарить повара, вкусная еда, хочется есть, учиться готовить.*	2	ОК4 ОК5 ОК9 ПК1.1 ПК2.1 ПК3.1 ПК4.1 ПК5.1
9	**Тема 10.2 Синтаксис. Простое предложение.**	**Содержание изучаемого материала:** Основные нормы согласования сказуемого с подлежащим. **Домашнее задание:** не предусмотрено.	2	ОК4 ОК5 ОК9 ПК1.1

				ПК2.1 ПК3.1 ПК4.1 ПК5.1
10	**Тема 10.3 Основные нормы употребления сложных предложений в текстах профессиональной направленности**	**Прикладной модуль 6** **Содержание изучаемого материала:** Основные нормы построения сложных предложений в текстах профессиональной направленности. Анализ текста профессиональной направленности: характеристика отдельных предложений; объяснение использования знаков препинания в сложных предложениях **Домашнее задание:** не предусмотрено.	2	ОК4 ОК5 ОК9 ПК1.1 ПК2.1 ПК3.1 ПК4.1 ПК5.1
Раздел 11 Пунктуация. Основные правила пунктуации				
11	**Тема 11.1 Пунктуация. Основные правила пунктуации**	**Содержание изучаемого материала:** Пунктуация как раздел лингвистики. Знаки препинания и их функции. Знаки препинания между подлежащим и сказуемым. Знаки препинания в предложениях с однородными членами. **Домашнее задание:** не предусмотрено.	2	ОК4 ОК5 ОК9 ПК1.1 ПК2.1 ПК3.1 ПК4.1 ПК5.1
12	**Тема 11.2 Пунктуация: знаки препинания при оборотах.**	**Содержание изучаемого материала:** Знаки препинания при обособлении. Обособление причастных и деепричастных оборотов. Знаки препинания при союзе «как». **Домашнее задание № 11:** *Спишите предложения, расставив знаки препинания. В предложениях подчерните обособленные члены предложения:* *1. Опытный повар наточил нож, взял рыбу и разделал ее за несколько минут.* *2. Мясо купленное на рынке содержало много жира.* *3. Гость прочитав меню поспешил сделать заказ.* *4. Все ждали ужина вкусного и горячего.*	2	ОК4 ОК5 ОК9 ПК1.1 ПК2.1 ПК3.1 ПК4.1 ПК5.1
13	**Тема 11.3 Пунктуация: знаки препинания при обособлении.**	**Содержание изучаемого материала:** Знаки препинания в предложениях с вводными конструкциями, обращениями, междометиями. Знаки препинания при передаче чужой речи.	2	ОК4 ОК5 ОК9

		Домашнее задание № 12: *Спишите предложения, расставив знаки препинания:* *1. Во-первых перед началом готовки стоит убедиться что все необходимые продукты есть в наличии.* *2. К счастью специи нашлись на дальней полке в шкафу.* *3. По мнению моей бабушки настоящий борщ должен настаиваться не менее суток.* *4. Возможно стоит добавить в соус немного чеснока чтобы придать блюду пикантности.* *5. Таким образом аккуратно выложив десерт на тарелку можно приступать к украшению свежими ягодами.*		ПК1.1 ПК2.1 ПК3.1 ПК4.1 ПК5.1
14	**Тема 11.4 Пунктуация: знаки препинания в ССП и БСП.**	**Содержание изучаемого материала:** Знаки препинания в сложносочиненном и бессоюзном предложении. **Домашнее задание № 13:** *Спишите предложения, расставляя знаки препинания. Подчеркните грамматические основы:* *Вот 5 сложных предложений с разными видами синтаксической связи, объединённые темой кулинарии:* *1. Я уже разогрел духовку а сестра только начала замешивать тесто для пирога.* *2. Я точно знал что для идеального стейка мясо должно быть комнатной температуры.* *3. На столе лежала поваренная книга которая досталась мне от прабабушки.* *4. Кулинарный мастер-класс начался вовремя все участники уже надели фартуки и вымыли руки.* *5. Когда я достал мясо из духовки оно выглядело великолепно но я понимал что ему нужно дать «отдохнуть» несколько минут иначе весь сок вытечет на тарелку.*	2	ОК4 ОК5 ОК9 ПК1.1 ПК2.1 ПК3.1 ПК4.1 ПК5.1
15	**Тема 11.5 Пунктуация: знаки препинания в СПП с одним и несколькими придаточными.**	**Содержание изучаемого материала:** Знаки препинания в СПП с одним и несколькими придаточными. **Домашнее задание № 14:** *Составьте схемы предложений (предложения списывать не надо):* *1. Я уже разогрел духовку а сестра только начала замешивать тесто для пирога.*	2	ОК4 ОК5 ОК9 ПК1.1 ПК2.1 ПК3.1

		2. Я точно знал что для идеального стейка мясо должно быть комнатной температуры. *3. На столе лежала поваренная книга которая досталась мне от прабабушки.* *4. Кулинарный мастер-класс начался вовремя все участники уже надели фартуки и вымыли руки.* *5. Когда я достал мясо из духовки оно выглядело великолепно но я понимал что ему нужно дать «отдохнуть» несколько минут иначе весь сок вытечет на тарелку.*		ПК4.1 ПК5.1
16	**Тема 11.6 Пунктуация: знаки препинания в предложениях с разными видами связи.**	**Содержание изучаемого материала:** Знаки препинания в предложениях с разными видами связи. **Домашнее задание:** не предусмотрено.	2	ОК4 ОК5 ОК9 ПК1.1 ПК2.1 ПК3.1 ПК4.1 ПК5.1
17	**Тема 11.7 ПЗ №8 Пунктуация: знаки препинания в СПП.**	**Содержание изучаемого материала:** Знаки препинания в сложноподчиненном предложении. **Домашнее задание:** не предусмотрено.	2	ОК4 ОК5 ОК9 ПК1.1 ПК2.1 ПК3.1 ПК4.1 ПК5.1
18	**Тема 11.8 ПЗ №9 Пунктуация: анализ текста профессиональной направленности.**	**Прикладной модуль 7** **Содержание изучаемого материала:** Знаки препинания в сложноподчиненном предложении. Сочетание знаков препинания. Анализ текста профессиональной направленности: объяснение использования знаков препинания. **Домашнее задание:** не предусмотрено.	2	ОК4 ОК5 ОК9 ПК1.1 ПК2.1 ПК3.1 ПК4.1 ПК5.1
Раздел 12 Функциональная стилистика. Культура речи				

19	**Тема 12.1 Функциональная стилистика**	**Содержание изучаемого материала:** Функциональная стилистика как раздел лингвистики. Стилистическая норма. Функциональные разновидности языка. Разговорная речь. Основные жанры разговорной речи. Устный рассказ. Беседа. Спор. Основные признаки художественной речи. Научный стиль. Основные жанры научного стиля. Сферы использования и назначение. **Домашнее задание:** не предусмотрено.	2	ОК4 ОК5 ОК9 ПК1.1 ПК2.1 ПК3.1 ПК4.1 ПК5.1
20	**Тема 12.2 Функциональная стилистика**	**Содержание изучаемого материала:** Официально-деловой стиль. Основные жанры официально-делового стиля. Сферы использования и назначение. Виды и формы деловой коммуникации. Предмет деловой переписки. Виды деловых писем. **Домашнее задание:** не предусмотрено.	2	ОК4 ОК5 ОК9 ПК1.1 ПК2.1 ПК3.1 ПК4.1 ПК5.1
21	**Тема 12.3 Функциональная стилистика**	**Содержание изучаемого материала:** Публицистический стиль. Сферы использования и назначение Лексические, морфологические и синтаксические особенности стиля. Основные жанры публицистического стиля. Заметка. Статья. Репортаж. Интервью. Очерк **Домашнее задание № 15:** *Проект (по выбор):* *«Особенности использования имен числительных в текстах научного стиля». «Функции вводных слов в текстах публицистического стиля». «Сложноподчиненные предложения в текстах официально-делового стиля»*	2	ОК4 ОК5 ОК9 ПК1.1 ПК2.1 ПК3.1 ПК4.1 ПК5.1
22	**Тема 12.4 Функциональные разновидности языка в профессиональной коммуникации**	**Прикладной модуль 8** **Содержание изучаемого материала:** Функциональные разновидности языка в профессиональной коммуникации. Терминология и профессиональная лексика. Язык специальности. Стилистические нормы в профессиональной коммуникации **Домашнее задание:** не предусмотрено.	2	ОК4 ОК5 ОК9 ПК1.1 ПК2.1 ПК3.1 ПК4.1 ПК5.1
Итоговый контроль				
	Консультации	Решение проблемных вопросов. Устранение задолженностей.	6	ОК4

	Экзамен	Итоговый контроль	6	ОК5 ОК9 ПК1.1 ПК2.1 ПК3.1 ПК4.1 ПК5.1
ИТОГО			90 часов	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ООД.01 Русский язык

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет русского языка, литературы, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1 Основные печатные и/или электронные издания

Русский язык: 10—11-е классы : базовый уровень : учебник : издание в pdf-формате / Л.М. Рыбченкова, О.М. Александрова, А.Г. Нарушевич [и др.]. — 6-е изд., стер. —Москва : Просвещение, 2024. — 271, [1] с. : ил. ISBN978-5-09-116460-2 (электр. изд.). —Текст : электронный. ISBN978-5-09-112105-6 (печ.изд.)

3.2.2. Дополнительные источники

– Введенская Л.А. Русский язык и культуа речи. Учебное пособие / Л.А. Введенская, М.Н. Черкасов. – РнД.: Феникс, 2023. – 380 с.

– Введенская Л.А. Русский язык. Культура речи. Делоое общение: учебник. / Л.А. Введенская, Л.Г. Павлова, Е.Ю. Кашаева. – М.: - КноРус, 2022. – 424 с.

– Кузнецова Н.В. Русский язык и культура речи: учебник / Н.В. Кузнецова. – М.: Форум, НИЦ ИНФА – М, 2017. – 368 с.

– Мандель Б.Р. Русский язык и культура речи: история, теория, практика: учебное пособие / Б.Р. Мандель. – М.: Вузовский учебник, ИНФА-М, 2022. – 144 с.

– Розенталь Д.Э. Русский язык: пособие для поступающих в вузы (любое издание).

– Руднев Н.В. Русский язык и культура речи: учебное пособие / Н.В. Руднев. – М.: КноРус, 2023. – 256 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ООД.01 Русский язык

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

4.1. Результаты обучения

Результаты обучения	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Методы оценки
УМЕТЬ: 1. создавать тексты в устной и письменной форме различных стилей речи; 2. различать элементы нормированной и ненормированной речи; 3. писать диктанты и сочинения; 4. выполнять упражнения; 5. делать грамматические и синтаксические разборы. ЗНАТЬ: 1. различия между языком и речью; 2. функции языка; 3. признаки литературного языка и типы речевой нормы; 4. основные компоненты культуры речи; 5. единицы и уровни языка; 6. основные принципы русской орфографии и пунктуации.	1. Знание и применение на практике литературных норм языка. 2. Грамотная устная речь. 3. Грамотная письменная речь. 4. Умение создавать устные и письменные тексты. 5. Умение понимать прочитанный текст.	Задания вводного контроля, карточки с индивидуальным заданием, терминологические диктанты, письменные практические занятия, задания текущего контроля, домашнее задание.

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

Рабочая программа учебной дисциплины

«ООД.02 ЛИТЕРАТУРА»

2026 г.

РАССМОТРЕНО
на заседании
предметно-цикловой комиссии
протокол № 6 «14» января 2026 г.

ОДОБРЕНО
на заседании
методического совета техникума
протокол № 5 «28» января 2026 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, Федеральной образовательной программы среднего общего образования, Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, укрупненная группа профессий 43.00.00 Сервис и туризм, в рамках ФП «Профессионалитет».

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Разработчики:

Нохрина Е.С., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Техническая экспертиза:

Павлова Н.Д., заместитель директора по учебной работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Содержательная экспертиза:

Солодухина Н.В., заместитель директора по методической работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины…….....4
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы……
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины…….
2. Структура и содержание учебной дисциплины……..8
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины……..
2.2. Содержание дисциплины……..
3. Условия реализации учебной дисциплины……...30
3.1. Материально-техническое обеспечение……..
3.2. Учебно-методическое обеспечение…….
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины……..…..….31
4.1. Результаты обучения……...……..

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ООД.02 Литература

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Литература»: развитие читательских качеств и устойчивого интереса к чтению как средству приобщения к российскому литературному наследию и сокровищам отечественной и зарубежной культуры.

Дисциплина «Литература» включена в обязательную часть общеобразовательного цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

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

Общие компетенции	Планируемые результаты	
	Общие	**Дисциплинарные**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	В части трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;	ПРб 1. Осознавать причастность к отечественным традициям и исторической преемственности поколений; включение в культурно-языковое пространство русской и мировой культуры; сформированность ценностного отношения к литературе как неотъемлемой части культуры; ПРб 2. Осознавать взаимосвязь между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным развитием личности; ПРб 4. 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. ПРб 5. Сформировать умения определять и учитывать историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественных произведений, выявлять их связь с современностью; ПРб 10. Уметь сопоставлять произведения русской и зарубежной литературы и сравнивать их с художественными интерпретациями в других видах искусств (графика, живопись, театр, кино, музыка и другие)

	- анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - способность их использования в познавательной и социальной практике	
ОК 2 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.	В области ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; Овладение универсальными учебными познавательными действиями: в) работа с информацией: - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивать достоверность, легитимность информации, ее	ПРб 9. 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): конкретно-историческое, общечеловеческое и национальное в творчестве писателя; традиция и новаторство; авторский замысел и его воплощение; художественное время и пространство; миф и литература; историзм, народность; историко-литературный процесс; литературные направления и течения: романтизм, реализм, модернизм (символизм, акмеизм, футуризм), постмодернизм; литературные жанры; трагическое и комическое; психологизм; тематика и проблематика; авторская позиция; фабула; виды тропов и фигуры речи; внутренняя речь; стиль, стилизация; аллюзия, подтекст; символ; системы стихосложения (тоническая, силлабическая,

	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;	силлабо-тоническая), дольник, верлибр; «вечные темы» и «вечные образы» в литературе; взаимосвязь и взаимовлияние национальных литератур; художественный перевод; литературная критика; ПРб 12. владеть современными читательскими практиками, культурой восприятия и понимания литературных текстов, умениями самостоятельного истолкования прочитанного в устной и письменной форме, информационной переработки текстов в виде аннотаций, докладов, тезисов, конспектов, рефератов, а также написания отзывов и сочинений различных жанров (объем сочинения - не менее 250 слов); владеть умением редактировать и совершенствовать собственные письменные высказывания с учетом норм русского литературного языка; ПРб 13. Уметь работать с разными информационными источниками, в том числе в медиапространстве, использовать ресурсы традиционных библиотек и электронных библиотечных систем;
ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.	В области духовно-нравственного воспитания: -- сформированность нравственного сознания, этического поведения; - способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; - осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; - ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в	ПРб 3. 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; ПРб 6. Способность выявлять в произведениях художественной литературы образы, темы, идеи, проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях, участвовать в

	соответствии с традициями народов России; Овладение универсальными регулятивными действиями: а) самоорганизация: - самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; - самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - давать оценку новым ситуациям; способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень; б) самоконтроль: использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; - уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность: внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей; - эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию; - социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты	дискуссии на литературные темы; ПРб 7. Осознавать художественную картину жизни, созданная автором в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания; ПРб 8. Сформировать умения выразительно (с учетом индивидуальных особенностей обучающихся) читать, в том числе наизусть, не менее 10 произведений и (или) фрагментов
ОК 4 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.	- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; -овладение навыками учебно-исследовательской,	ПРб 2. Осознавать взаимосвязь между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным развитием личности;

	проектной и социальной деятельности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным Овладение универсальными регулятивными действиями: г) принятие себя и других людей: - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека;	ПРб 8. Сформировать умения выразительно (с учетом индивидуальных особенностей обучающихся) читать, в том числе наизусть, не менее 10 произведений и (или) фрагментов
ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.	В области эстетического воспитания: - эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений; - способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; - убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества;	ПРб 8. Сформировать умения выразительно (с учетом индивидуальных особенностей обучающихся) читать, в том числе наизусть, не менее 10 произведений и (или) фрагментов; ПРб 9. 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

	- 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;	дополнение к изученным на уровне начального общего и основного общего образования): конкретно-историческое, общечеловеческое и национальное в творчестве писателя; традиция и новаторство; авторский замысел и его воплощение; художественное время и пространство; миф и литература; историзм, народность; историко-литературный процесс; литературные направления и течения: романтизм, реализм, модернизм (символизм, акмеизм, футуризм), постмодернизм; литературные жанры; трагическое и комическое; психологизм; тематика и проблематика; авторская позиция; фабула; виды тропов и фигуры речи; внутренняя речь; стиль, стилизация; аллюзия, подтекст; символ; системы стихосложения (тоническая, силлабическая, силлабо-тоническая), дольник, верлибр; «вечные темы» и «вечные образы» в литературе; взаимосвязь и взаимовлияние национальных литератур; художественный перевод; литературная критика; ПРб 11. Сформировать представления 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
ОК 6 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных	- осознание обучающимися российской гражданской идентичности; - целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-	ПРб 3. 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

общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.	культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы; В части гражданского воспитания: - осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; - принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; - готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам; - готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях; - умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением; - готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности; патриотического воспитания: - сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России; - ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде; - идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу; освоенные обучающимися межпредметные понятия и	мировой культуры; ПРб 5. Сформировать умения определять и учитывать историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественных произведений, выявлять их связь с современностью

	универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные); - способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности	
ОК 9 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	- наличие мотивации к обучению и личностному развитию; В области ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; Овладение универсальными учебными познавательными действиями: б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; - овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании	ПРб 12. Владеть современными читательскими практиками, культурой восприятия и понимания литературных текстов, умениями самостоятельного истолкования прочитанного в устной и письменной форме, информационной переработки текстов в виде аннотаций, докладов, тезисов, конспектов, рефератов, а также написания отзывов и сочинений различных жанров (объем сочинения - не менее 250 слов); владеть умением редактировать и совершенствовать собственные письменные высказывания с учетом норм русского литературного языка

	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	
Профессиональные компетенции		
ПК1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	Метапредметные результаты Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: 1) самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; 2) вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; б) базовые исследовательские действия: 1) способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; 2) анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; давать оценку новым ситуациям, оценивать приобретенный опыт; 3) разрабатывать план решения проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов; Личностные результаты Трудовое воспитание: 1) готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;	1) умение работать с разными информационными источниками, в том числе в медиапространстве, использовать ресурсы традиционных библиотек и электронных библиотечных систем; 2) сформированность умений определять и учитывать историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественных произведений, выявлять их связь с современностью;

ПК4.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	2) интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы; готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни;	
ПК5.1 Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.		

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ООД.02 Литература

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Вид учебной работы	Объём в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Объем образовательной нагрузки	**162**	
Учебные занятия	**162**	**58**
Основное содержание	**130**	
В том числе теоретические занятия	**84**	
Практические занятия	**46**	
Прикладной модуль	**32**	
В том числе теоретические занятия	**20**	
Практические занятия	**12**	
Консультации	**-**	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		

2.2. Содержание дисциплины ООД.02 Литература

№	Наименование темы занятия	Содержание учебного материала, практические занятия, прикладной модуль	Объем часов	ОК, ПК
1	2	**3**	**4**	**5**
1 семестр				
Раздел 1 Фольклор. Теория литературы				
1	**Тема 1.1** **Фольклор: бытовые сказки Урала**	**Содержание учебного материала** Уральский фольклор. Особенности бытовых сказок. Бытовые сказки (тексты). **Домашнее задание № 1:** Устное выступление на тему «Фольклор». Темы на выбор: 1.Бытовой фольклор 2.Детский фольклор 3.Любовные песни 4.Обрядовый фольклор 5.Потешный фольклор 6.Исторические песни План: 1. Определение 2. Черты/особенности 3. Жанры и их особенности 4. Примеры (аудио/видео/презентация/собственное исполнение) Форма свободная; выступление 4-6 минут на человека Индивидуально или в парах.	2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК9
2	**Тема 1.2** **ПЗ № 1 Фольклор: легенды Урала**	**Практическое занятие № 1 (Прикладной модуль ПЗ № 1)** Уральский фольклор. Особенности легенд и былин. Особенности уральского фольклора. Уральские легенды и варианты былин (тексты). Географические достопримечательности Устные выступления студентов. Исконно-русские блюда. Блюда, упомянутые в фольклоре. **Домашнее задание не предусмотрено.**	2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК9 ПК1.1 ПК2.1 ПК3.1 ПК4.1

				ПК5.1
3	**Тема 1.3** **Историко-литературный процесс**	**Содержание учебного материала:** Литература и исторические факторы ее формирования. Историко-культурный процесс рубежа XVIII — XIX веков. Литературные общества и кружки. Зарождение русской литературной критики. Литературные направления: классицизм, сентиментализм, романтизм, реализм, модерн, постмодерн. Их черты. **Домашнее задание не предусмотрено.**	2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК9
4	**Тема 1.4** **ПЗ № 2 Историко-литературный процесс**	**Практическое занятие № 2** **Содержание учебного материала:** Практическое занятие на тему «Литературные направления» (по лекционному материалу). Личность А. Пушкина. Жизненный и творческий путь (с обобщением ранее изученного). Петербург и вольнолюбивая лирика. Южная ссылка и романтический период творчества. Михайловское: темы, мотивы и художественное своеобразие творчества. Становление реализма в творчестве Пушкина. Роль Пушкина в становлении русского литературного языка. Болдинская осень в творчестве Пушкина. **Домашнее задание не предусмотрено.**	2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК9
5	**Тема 1.5** **Теория стихосложения**	**Содержание учебного материала:** Особенности родов литературы, краткая характеристика жанров. Лирический род литературы: виды тропов, рифма, размер. Анализ стихотворений А.С. Пушкина. **Домашнее задание не предусмотрено.**	2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК9
6	**Тема 1.6** **ПЗ № 3 Теория стихосложения**	**Практическое занятие № 3** **Содержание учебного материала:** Практическое занятие на основе творчества М.Ю. Лермонтова: анализ стихотворений поэта, личность и жизненный путь М. Ю. Лермонтова (с обобщением ранее изученного). Темы, мотивы и образы ранней лирики Лермонтова. Жанровое и художественное своеобразие творчества М. Ю. Лермонтова петербургского и кавказского периодов. **Домашнее задание № 2:** Выучить или письменно проанализировать стихотворение М.Ю. Лермонтова: Прощай немытая Россия Страна рабов страна господ	2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК9

		И вы мундиры голубые И ты им преданный народ. Быть может за стеной Кавказа Укроюсь от твоих пашей От их всевидящего глаза От их всеслышащих ушей.		
Раздел 2 Русская литература 18-19вв.				
7	**Тема 2.1** **Классицизм: М. Ломоносов «Ода...»**	**Содержание учебного материала:** Особенности классицизма. Жанры оды. М. Ломоносов «Ода на день восшествия…». **Домашнее задание № 3:** Прочитать Г. Каменев «Софья». Выучить или письменно проанализировать отрывок из поэмы М. Ломоносова: Науки юношей питают Отраду старым подают В счастливой жизни украшают В несчастной случай берегут В домашних трудностях утеха И в дальних странствах не помеха. Науки пользуют везде Среди народов и в пустыне В градском шуму и наедине В покое сладки и в труде.	2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК9
8	**Тема 2.2** **ПЗ № 4 Сентиментализм: Г. Каменев «Софья»**	**Практическое занятие № 4** Особенности сентиментализма. Краткая биография Г. Каменева. Повесть «Софья»: сюжетная линия, тема, идея, основные образы. **Домашнее задание не предусмотрено.**	2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК9
9	**Тема 2.3** **Поэма и ее черты: А.С. Пушкин «Медный всадник».**	**Содержание учебного материала:** А.С. Пушкин «Медный всадник». Лекция с элементами анализа художественных произведений. Сюжет, тема, идея, основные образы. Варианты трактовки образа Петра Первого. Тема «маленького человека». **Домашнее задание № 4**: Выучить или письменно проанализировать отрывок из поэмы А.С. Пушкина:	2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6

		Люблю тебя, Петра творенье, Люблю твой строгий, стройный вид, Невы державное теченье, Береговой ее гранит, Твоих оград узор чугунный, Твоих задумчивых ночей Прозрачный сумрак, блеск безлунный, Когда я в комнате моей Пишу, читаю без лампады, И ясны спящие громады Пустынных улиц, и светла Адмиралтейская игла, И, не пуская тьму ночную На золотые небеса, Одна заря сменить другую Спешит, дав ночи полчаса.		ОК9
10	**Тема 2.4** **ПЗ № 5 Поэты пушкинской поры: лирика К. Батюшкова**	**Практическое занятие № 5** **Содержание учебного материала:** Личность и жизненный путь К. Батюшкова. Темы, мотивы и образы ранней лирики и поздней. Жанровое и художественное своеобразие творчества. **Домашнее задание № 5:** Прочитать Н.В. Гоголь «Записки сумасшедшего».	2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК9
11	**Тема 2.5** **Н.В. Гоголь «Записки сумасшедшего»**	**Содержание учебного материала:** Н.В. Гоголь «Записки сумасшедшего». Лекция с элементами анализа художественных произведений. Сюжет, тема, идея, основные образы. **Домашнее задание № 6**: Ознакомиться с содержанием романа И.А. Гончарова «Обломов».	2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК9
12	**Тема 2.6** **И.А. Гончаров роман «Обломов» (обзорно)**	**Содержание учебного материала:** Жизненный путь и творческая биография И. А. Гончарова. Роль В. Г. Белинского в жизни И. А. Гончарова. «Обломов». Творческая история романа. Своеобразие сюжета и жанра произведения. Проблема русского национального характера в романе. Сон Ильи Ильича	2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4

		как художественно-философский центр романа. **Домашнее задание № 7**: Прочитать 1 главу сборника И.А. Гончарова «Фрегат Паллада».		ОК5 ОК6 ОК9
13	**Тема 2.7** **ПЗ № 6 И.А. Гончаров «Фрегат Паллада»**	**Практическое занятие № 6 (Прикладной модуль ПЗ № 2)** Жизненный путь и творческая биография И. А. Гончарова. Роль В. Г. Белинского в жизни И. А. Гончарова. История создания сборника. Своеобразие сюжета и жанра произведения. Очерк и его характерные черты. Рацион мореплавателя. Продуктовые запас экипажа корабля и варианты меню. **Домашнее задание № 8:** Ознакомиться с содержанием пьесы А.Н. Островского «Гроза».	2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК9 ПК1.1 ПК2.1 ПК3.1 ПК4.1 ПК5.1
14	**Тема 2.8** **А.Н. Островский пьеса «Гроза»**	**Содержание учебного материала:** Жизненный и творческий путь А. Н. Островского (с обобщением ранее изученного). Социально-культурная новизна драматургии А. Н. Островского. Драма «Гроза». Творческая история драмы. Жанровое своеобразие. Художественные особенности драмы. Сюжетная линия, тема, идея, основные образы. Символика грозы. Образ Катерины — воплощение лучших качеств женской натуры. **Домашнее задание не предусмотрено.**	2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК9
15	**Тема 2.9** **ПЗ № 7 М.Ю. Лермонтов и Дж.Г. Байрон**	**Практическое занятие № 7** **Содержание учебного материала:** Личность и жизненный путь М. Лермонтова и Дж.Г. Байрона. Темы, мотивы и образы ранней лирики Байрона. Особенности английского романтизма. Жанровое и художественное своеобразие Байрона. Анализ стихотворений. **Домашнее задание № 9:** Подготовить устный доклад на одну из тем: 1. История создания романа И. Тургенева «Отцы и дети» 2. Нигилизм в философии, русской культуре и в романе. 3. Сюжет: 1-7 главы (умеренно подробно) 4. Сюжет: 8-15 главы (умеренно подробно) 5. Сюжет: 16-22 главы (умеренно подробно) 6. Сюжет: 23-28 главы (умеренно подробно)	2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК9

		7. Характеристики Е. Базарова и А. Кирсанова 8. Характеристики А. Одинцовой, Е. Локтевой и Фенечки 9. Характеристики Павла Петровича, Николая Петровича и родителей Е. Базарова 10. Критики-современники И. Тургенева о романе 11. Темы, конфликты и идеи романа 12. Актуальность романа в наши дни (здесь же можно добавить ваши мысли о романе и общие выводы)		
16	**Тема 2.10** **ПЗ № 8 И.С. Тургенева «Отцы и дети»**	**Практическое занятие № 8** **Содержание учебного материала:** Очерк жизни и творчества И.С. Тургенева. Роман «Отцы и дети». Смысл названия романа. Отображение в романе общественно политической обстановки 1860-х годов. Проблематика романа. Особенности композиции романа. Базаров в системе образов романа. Устные доклады. **Домашнее задание не предусмотрено.**	2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК9
17	**Тема 2.11** **ПЗ № 9 И.С. Тургенева «Отцы и дети»**	**Практическое занятие № 9** **Содержание учебного материала:** Очерк жизни и творчества И.С. Тургенева. Роман «Отцы и дети». Смысл названия романа. Отображение в романе общественно политической обстановки 1860-х годов. Проблематика романа. Особенности композиции романа. Базаров в системе образов романа. **Домашнее задание № 10:** Ознакомиться с содержанием романа Ф.М. Достоевского «Отцы и дети».	2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК9
18	**Тема 2.12** **Ф.М. Достоевский «Преступление и наказание» (обзорно)**	**Практическое занятие.** Нигилизм. Проблема «отцов и детей». Социальные и философские основы бунта Раскольникова. Смысл теории Раскольникова. **Домашнее задание № 9** Ознакомиться с содержанием Л.Н. Толстого «Война и мир».	2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК9
19	**Тема 2.13** **ПЗ № 10 Ф.М. Достоевский «Преступление и наказание» (обзорно)**	**Практическое занятие № 10 (Прикладной модуль ПЗ № 3)** **Содержание учебного материала:** Сведения из биографии писателя. Роман «Преступление и наказание». История создания. Своеобразие жанра. Особенности сюжета. Отображение русской действительности в романе. Социальные и философские основы бунта Раскольникова. Смысл теории	2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5

		Раскольникова. Проблема «сильной личности» и «толпы», «твари дрожащей» и «имеющих право» и ее опровержение в романе. Мрачный образ Петербурга. Рацион студента времен царской России. Популярные блюда домашней кухни тех времен.		ОК6 ОК9 ПК1.1 ПК2.1 ПК3.1 ПК4.1 ПК5.1
20	**Тема 2.14** **Сюжет и история создания романа Л.Н. Толстого «Война и мир»**	**Содержание учебного материала:** Жизненный путь и творческая биография (с обобщением ранее изученного). Духовные искания писателя. Роман-эпопея «Война и мир». Жанровое своеобразие романа. Особенности композиционной структуры романа. **Домашнее задание не предусмотрено.**	2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК9
21	**Тема 2.15** **Система образов романа Л.Н. Толстого «Война и мир»**	**Содержание учебного материала:** Андрей Болконский: участие в войне, встреча с Пьером Безуховым, встреча с Наташей Ростовой, прощение Анатоля Курагина. Пьер Безухов: дружба с Анатолем Курагиным, Долоховым, женитьба на Элен, масонство, поиски идеала, участие в Бородинском сражении. Женские образы романа. Семья Бергов, Курагиных, Болконских, Ростовых. Воспитание, взаимоотношения, традиции в семьях. **Домашнее задание не предусмотрено.**	2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК9 ПК1.1 ПК2.1 ПК3.1 ПК4.1 ПК5.1
22	**Тема 2.16** **ПЗ № 11 Художественное своеобразие романа Л. Толстого «Война и мир»**	**Практическое занятие № 11** **Содержание учебного материала:** Художественные принципы Толстого в изображении русской действительности: следование правде, психологизм, «диалектика души». Соединение в романе идеи личного и всеобщего. Символическое значение понятий «война» и «мир». **Домашнее задание не предусмотрено.**	2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК9 ПК1.1

				ПК2.1 ПК3.1 ПК4.1 ПК5.1
23	**Тема 2.17** **Литература как искусство слова**	**Содержание учебного материала:** Решение проблемных вопросов. Повторение изученного. Итоговая аттестация. **Домашнее задание не предусмотрено.**	2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК9 ПК1.1 ПК2.1 ПК3.1 ПК4.1 ПК5.1
24	**Тема 2.18** **Л.Н. Толстой «После бала»**	**Содержание учебного материала:** Сведения из биографии писателя. История создания. Своеобразие жанра. Особенности сюжета. Отображение русской действительности в романе. **Домашнее задание не предусмотрено.**	2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК9
25	**Тема 2.19** **Юмор, ирония, сатира: М.Е. Салтыков-Щедрин «История одного города»**	**Содержание учебного материала:** Жизненный и творческий путь М. Е. Салтыкова-Щедрина (с обобщением ранее изученного). Мировоззрение писателя. Жанровое своеобразие, тематика и проблематика. Сюжет, тема, идея, основные образы. **Домашнее задание № 11**: Ознакомиться с содержанием пьесы А.П. Чехова «Вишневый сад». Сочинение на тему «Образ градоначальника» по главе «Органчик» (форма свободная, не менее 3-х абзацев. 70-90 слов).	2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК9
26	**Тема 2.20** **ПЗ № 12 А.П. Чехов «Вишневый сад»**	**Практическое занятие № 12 (Прикладной модуль ПЗ № 4)** **Содержание учебного материала:** Драматургия Чехова. Комедия «Вишневый сад». История создания, жанр, система персонажей. Сложность и многозначность отношений между персонажами. Разрушение	2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4

		дворянских гнезд в пьесе. Сочетание комического и драматического в пьесе «Вишневый сад». Лиризм и юмор в пьесе. Смысл названия пьесы. Особенности символов. Способы переработки и реализации вишни: блюда и десерты на основе ягод вишни. **Домашнее задание не предусмотрено.**		ОК5 ОК6 ОК9 ПК1.1 ПК2.1 ПК3.1 ПК4.1 ПК5.1
27	**Тема 2.21** **А.П. Чехов «Дама с собачкой» и «Человек в футляре»**	**Содержание учебного материала:** Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного). Своеобразие и всепроникающая сила чеховского творчества. Новаторство Чехова. Периодизация творчества Чехова. Работа писателя в журналах. Юмористические рассказы. Пародийность ранних рассказов. Рассказы «Дама с собачкой», «Человек в футляре»: сюжетная линия, тема, идея, основные образы. **Домашнее задание не предусмотрено.**	2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК9
28	**Тема 2.22** **Юмористические рассказы А.П. Чехова**	**Содержание учебного материала:** Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного). Своеобразие и всепроникающая сила чеховского творчества. Новаторство Чехова. Периодизация творчества Чехова. Работа писателя в журналах. Юмористические рассказы. Пародийность ранних рассказов. Рассказы «Беседа пьяного с трезвым чертом», «Женское счастье», «Говорить или молчать?»: сюжетная линия, тема, идея, основные образы. Дифференцированный зачет. **Домашнее задание не предусмотрено.**	2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК9
2 семестр				
Раздел 3. Русская литература 19-20вв.				
1	**Тема 3.1** **Поэмы А. Толстого**	**Содержание учебного материала:** Сведения из биографии. Историческая поэма и ее черты. Поэмы «Канут» и «Василий Шибанов». Историческая основа поэм. **Домашнее задание № 12:** Прочитать повесть Н.С. Лескова «Очарованный странник».	2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК9
2	**Тема 3.2**	**Практическое занятие № 13 (Прикладной модуль ПЗ № 5)** **Содержание учебного материала:**	2	ОК1 ОК2

	ПЗ № 13 Н.С. Лесков «Очарованный странник»	Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного). Художественный мир писателя. Праведники Н. С. Лескова. Повесть «Очарованный странник». Особенности композиции и жанра. Образ Ивана Флягина. Тема трагической судьбы талантливого русского человека. Смысл названия повести.Особенности повествовательной манеры Н.С.Лескова. Традиции житийной литературы в повести «Очарованный странник». Рацион крестьянина. Монастырская кухня. **Домашнее задание не предусмотрено.**		ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК9 ПК1.1 ПК2.1 ПК3.1 ПК4.1 ПК5.1
3	**Тема 3.3** **ПЗ № 14 Лирика Ф.И. Тютчева**	**Практическое занятие № 14** **Содержание учебного материала:** Ф.И. Тютчев. Очерк жизни и творчества. Анализ стихотворений: «Silentium!», «Не то, что мните вы, природа...», «Умом Россию не понять…», «О, как убийственно мы любим...», «Нам не дано предугадать…», «К. Б.» («Я встретил вас – и все былое...»). **Домашнее задание № 13:** Выучить или письменно проанализировать стихотворение Ф.И. Тютчева: Лазурь небесная смеется Ночной омытая грозой И между гор росисто вьется Долина светлой полосой. Лишь высших гор до половины Туманы покрывают скат Как бы воздушные руины Волшебством созданных палат.	2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК9
4	**Тема 3.4** **ПЗ № 15 Лирика А.А. Фета**	**Практическое занятие № 15** **Содержание учебного материала:** Жизненный и творческий путь А. А. Фета (с обобщением ранее изученного). Эстетические взгляды поэта и художественные особенности лирики А. А. Фета. Импрессионизм в литературе. Темы, мотивы и художественное своеобразие лирики А. А. Фета: «Шепот, робкое дыханье…», «Это утро, радость эта…», «Сияла ночь. Луной был полон сад. Лежали…», «Еще майская ночь». **Домашнее задание № 14:** Выучить или письменно проанализировать стихотворение А.А. Фета:	2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК9

		Целый мир от красоты От велика и до мала И напрасно ищешь ты Отыскать ее начало. Что такое день иль век Перед тем что бесконечно? Хоть не вечен человек То, что вечно человечно.		
5	**Тема 3.5** **ПЗ № 16 Лирика Н.А. Некрасова**	**Практическое занятие № 16** **Содержание учебного материала:** Личность и жизненный путь К. Батюшкова. Темы, мотивы и образы ранней лирики и поздней. Жанровое и художественное своеобразие творчества. **Домашнее задание № 18:** Ознакомиться с содержанием пьесы М. Горького «На дне». Выучить или письменно проанализировать стихотворение Н.А. Некрасова: Мать Она была исполнена печали, И между тем, как шумны и резвы Три отрока вокруг нее играли, Ее уста задумчиво шептали: «Несчастные! зачем родились вы? Пойдете вы дорогою прямою И вам судьбы своей не избежать!» Не омрачай веселья их тоскою, Не плачь над ними, мученица-мать! Но говори им с молодости ранней: Есть времена, есть целые века, В которые нет ничего желанней, Прекраснее — тернового венка…	2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК9
6	**Тема 3.6** **М. Горький пьеса «На дне»**	**Содержание учебного материала:** Пьеса «На дне». Изображение правды жизни в пьесе и ее философский смысл. Герои пьесы. Спор о назначении человека. Авторская позиция и способы ее выражения. Новаторство Горького-драматурга. Идейное содержание. Система образов. Образ нищей России. **Домашнее задание не предусмотрено.**	2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6

				ОК9
7	**Тема 3.7** **М. Горький «Песнь о соколе» и «Песнь о буревестнике»**	**Содержание учебного материала:** Особенности жанра. Идейное содержание. Система образов. Образ России. **Домашнее задание не предусмотрено.**	2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК9
8	**Тема 3.8** **ПЗ № 17 Рассказы А.И. Куприна**	**Практическое занятие № 17** **Содержание учебного материала:** Рассказы «Собачье счастье», «Куст сирени», «Чудесный доктор»: сюжетная линия, тема, идея, основные образы. **Домашнее задание не предусмотрено.**	2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК9
9	**Тема 3.9** **Рассказы И.А. Бунина**	**Содержание учебного материала (Прикладной модуль):** Пароходные туры как самый популярный вид туризма в России по материалам рассказа И.А. Бунина «Господин из Сан-Франциско». Меню в пароходных круизах царской России. Знаковые рыбные блюда. **Домашнее задание № 16:** Выучить или письменно проанализировать стихотворение И.А. Бунина: Слово Молчат гробницы, мумии и кости,— Лишь слову жизнь дана: Из древней тьмы, на мировом погосте, Звучат лишь Письмена. И нет у нас иного достоянья! Умейте же беречь Хоть в меру сил, в дни злобы и страданья, Наш дар бессмертный — речь.	2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК9 ПК1.1 ПК2.1 ПК3.1 ПК4.1 ПК5.1
10	**Тема 3.10** **Трактир как заведение общественного питания царской России**	**Содержание учебного материала (Прикладной модуль):** Трактир как заведение общественного питания царской России по материалам историческим справкам. **Домашнее задание не предусмотрено.**	2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4

				ОК5 ОК6 ОК9 ПК1.1 ПК2.1 ПК3.1 ПК4.1 ПК5.1
11	**Тема 3.11** **Рассказы М. Булгакова.**	**Содержание учебного материала:** Личность и творческий путь М. Булгакова. Рассказ «Самогонное озеро»: сюжет, идея, актуальные проблемы рассказа. **Домашнее задание не предусмотрено.**	2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК9
Раздел 4 Литература «Серебряного века»				
12	**Тема 4.1** **Наиболее посещаемые русским дворянством до 1917 года туристические объекты Европы**	**Содержание учебного материала (Прикладной модуль):** Наиболее посещаемые русским дворянством до 1917 года туристические объекты России. Рацион европейца. Знаковые рестораны стран Европы. **Домашнее задание не предусмотрено.**	2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК9 ПК1.1 ПК2.1 ПК3.1 ПК4.1 ПК5.1
13	**Тема 4.2** **Новая поэзия XX века**	**Содержание учебного материала:** Особенности поэзии «серебряного века». Новые литературные направления в русской литературе. Знакомство с поэзией XX века. Работа в группах. **Домашнее задание не предусмотрено.**	2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6

				ОК9
14	**Тема 4.3** **Географии миграции населения в начале 20 века.**	**Содержание учебного материала (Прикладной модуль):** Географии миграции населения в начале 20 века. Влияние революции 1917 на миграцию населения страны на основе исторических справок. Меню интеллигента времен царской России. Рацион мигранта. **Домашнее задание не предусмотрено.**	2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК9 ПК1.1 ПК2.1 ПК3.1 ПК4.1 ПК5.1
15	**Тема 4.4** **ПЗ № 18 Символизм: лирика В. Брюсова.**	**Практическое занятие № 18** **Содержание учебного материала:** Символизм и его черты. Личность и творчество В. Брюсова. Анализ стихотворений. **Домашнее задание не предусмотрено.**	2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК9
16	**Тема 4.5** **А. Блок поэма «12».**	**Содержание учебного материала:** Поэма «Двенадцать». Сложность восприятия Блоком социального характера революции. Сюжет поэмы и ее герои. Борьба миров. Изображение «мирового пожара», неоднозначность финала, образ Христа в поэме. Композиция, лексика, ритмика, интонационное разнообразие поэмы. **Домашнее задание № 17:** Выучить или письменно проанализировать стихотворение А. Блока: Ночь, улица, фонарь, аптека, Бессмысленный и тусклый свет. Живи еще хоть четверть века - Все будет так. Исхода нет. Умрешь - начнешь опять сначала И повторится все, как встарь: Ночь, ледяная рябь канала,	2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК9

		Аптека, улица, фонарь.		
17	**Тема 4.6** **ПЗ № 19 Акмеизм: лирика М. Цветаевой.**	**Практическое занятие № 19** **Содержание учебного материала:** Сведения из биографии. Идейно-тематические особенности поэзии М.И. Цветаевой, конфликт быта и бытия, времени и вечности. Художественные особенности поэзии М.И. Цветаевой. Фольклорные и литературные образы и мотивы в лирике Цветаевой. Своеобразие поэтического стиля. Стихотворения: «Моим стихам, написанным так рано…», «Генералам 12 года», «Кто создан из камня, кто создан из глины…», «Имя твое — птица в руке…», «Тоска по родине! Давно…», «Есть счастливцы и есть счастливицы…», «Хвала богатым». **Домашнее задание не предусмотрено.**	2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК9
18	**Тема 4.7** **ПЗ № 20 Акмеизм: лирика Н. Гумилева.**	**Практическое занятие № 20** **Содержание учебного материала:** Истоки акмеизма. Программа акмеизма в статье Н.С. Гумилева «Наследие символизма и акмеизм». Утверждение акмеистами красоты земной жизни, возвращение к «прекрасной ясности», создание зримых образов конкретного мира. Идея поэта-ремесленника. Сведения из биографии. Героизация действительности в поэзии Гумилева, романтическая традиция в его лирике. Своеобразие лирических сюжетов. Экзотическое, фантастическое и прозаическое в поэзии Гумилева. Стихотворения: «Жираф», «Волшебная скрипка», «Заблудившийся трамвай». **Домашнее задание не предусмотрено.**	2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК9
19	**Тема 4.8** **ПЗ № 21 Акмеизм: лирика О. Мандельштама**	**Практическое занятие № 21** **Содержание учебного материала:** Своеобразие лирики. Краткая биография. Анализ стихотворений: «Мы живем, под собою не чуя страны…», «Ленинград», «За гремучую доблесть грядущих веков…», «Нежнее нежного», «Сохрани мою речь навсегда». **Домашнее задание № 18:** Выучить или письменно проанализировать стихотворение О. Мандельштама: Это какая улица? Улица Мандельштама. Что за фамилия чертова — Как ее ни вывертывай, Криво звучит, а не прямо. Мало в нем было линейного,	2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК9

		Нрава он был не лилейного, И потому эта улица, Или, верней, эта яма Так и зовется по имени Этого Мандельштама…		
20	**Тема 4.9** **А. Ахматова поэма «Реквием».**	**Содержание учебного материала:** Жизненный и творческий путь (с обобщением ранее изученного). Ранняя лирика Ахматовой: глубина, яркость переживаний поэта. Тематика и тональность лирики периода Первой мировой войны: судьба страны и народа. Личная и общественная темы в стихах революционных и первых послереволюционных лет. Поэма «Реквием». Исторический масштаб и трагизм поэмы. Трагизм жизни и судьбы лирической героини и поэтессы. **Домашнее задание № 19:** Выучить или письменно проанализировать стихотворение А. Ахматовой: Когда человек умирает Изменяются его портреты. По-другому глаза глядят и губы Улыбаются другой улыбкой. Я заметила это вернувшись С похорон одного поэта. И с тех пор проверяла часто И моя догадка подтвердилась.	2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК9
21	**Тема 4.10** **Имажинизм: С. Есенин «Русь».**	**Содержание учебного материала:** Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного). Поэтизация русской природы, русской деревни. Художественное своеобразие творчества Есенина: глубокий лиризм, необычайная образность, зрительность впечатлений, цветопись, принцип пейзажной живописи, народно-песенная основа стихов. Стихотворения: «Гой ты, Русь моя родная!», «Письмо матери», «Не бродить, не мять в кустах багряных…», «Спит ковыль. Равнина дорогая…», «Письмо к женщине», «Собаке Качалова», «Я покинул родимый дом…», «Неуютная, жидкая лунность…», «Не жалею, не зову, не плачу…», «Шаганэ, ты моя, Шаганэ…». **Домашнее задание № 20:** Выучить или письменно проанализировать стихотворение С. Есенина: Не криви улыбку руки теребя Я люблю другую только не тебя.	2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК9

		Ты сама ведь знаешь знаешь хорошо Не тебя я вижу не к тебе пришел. Проходил я мимо сердцу все равно — Просто захотелось заглянуть в окно.		
22	**Тема 4.11** **Кубофутуризм: В. Маяковский «Облако в штанах».**	**Содержание учебного материала:** Манифесты футуризма, их пафос и проблематика. Поэт как миссионер “нового искусства”. Сюжет, система образов, исторический подтекст поэмы. **Домашнее задание не предусмотрено.**	2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК9
23	**Тема 4.12** **ПЗ № 22 Эгофутуризм: лирика И. Северянина.**	**Практическое занятие № 22** **Содержание учебного материала:** Манифесты футуризма, их пафос и проблематика. Поэт как миссионер “нового искусства”. Декларация о разрыве с традицией, абсолютизация “самовитого” слова, приоритет формы над содержанием, вторжение грубой лексики в поэтический язык, неологизмы, эпатаж. Звуковые и графические эксперименты футуристов. Группы футуристов: эгофутуристы (И. Северянин), кубофутуристы (В.В. Маяковский, В. Хлебников), «Центрифуга» (Б. Л. Пастернак). И. Северянин. Стихотворения: «Интродукция», «Эпилог» («Я, гений Игорь-Северянин…»), «Двусмысленная слава» (возможен выбор трех других стихотворений). **Домашнее задание не предусмотрено.**	2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК9
24	**Тема 4.13** **ПЗ № 23 Лирика Н. Заболоцкого.**	**Практическое занятие № 23** **Содержание учебного материала:** Личность поэта и особенности творчества. Анализ произведений. **Домашнее задание не предусмотрено.**	2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК9
3 семестр				
1	**Тема 4.14** **Лирика Б. Пастернака: стихотворения Юрия Живаго.**	**Содержание учебного материала (Прикладной модуль):** Сведения из биографии. Основные мотивы лирики Б.Л. Пастернака. Связь человека и природы в лирике поэта. Эволюция поэтического стиля. Формально-содержательные доминанты поэтического стиля Б. Л. Пастернака. Любовь и поэзия, жизнь и смерть в	2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4

		философской концепции поэта. Стихотворения: «Февраль. Достать чернил и плакать…», «Про эти стихи», «Определение поэзии», «Гамлет», «Быть знаменитым некрасиво», «Во всем мне хочется дойти до самой сути…», «Зимняя ночь». Кулинария в жизни Бориса Пастернака. Меню советского интеллигента. **Домашнее задание № 21:** Выучить или письменно проанализировать стихотворение Б. Пастернака: Февраль. Достать чернил и плакать! Писать о феврале навзрыд, Пока грохочущая слякоть Весною черною горит. Достать пролетку. За шесть гривен, Чрез благовест, чрез клик колес, Перенестись туда, где ливень Еще шумней чернил и слез. Где, как обугленные груши, С деревьев тысячи грачей Сорвутся в лужи и обрушат Сухую грусть на дно очей. Под ней проталины чернеют, И ветер криками изрыт, И чем случайней, тем вернее Слагаются стихи навзрыд.		ОК5 ОК6 ОК9 ПК1.1 ПК2.1 ПК3.1 ПК4.1 ПК5.1
Раздел 5 Литература 2 половины 20 века				
2	**Тема 5.1** **М. Шолохов роман «Тихий Дон» (обзорно)**	**Содержание учебного материала:** Жизненный и творческий путь писателя (с обобщением ранее изученного). Мир и человек в рассказах М.Шолохова. Глубина реалистических обобщений. Роман-эпопея «Тихий Дон». Своеобразие жанра. Особенности композиции. **Домашнее задание не предусмотрено.**	2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК9
3	**Тема 5.2** **М. Шолохов роман «Тихий Дон» (обзорно)**	**Содержание учебного материала (Прикладной модуль):** Столкновение старого и нового мира в романе. Мастерство психологического анализа. Патриотизм и гуманизм романа. Примерный расчет расходов на военные действия на основе романа М. Шолохова. Полевая кухня времен войны.	2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4

		Домашнее задание не предусмотрено.		ОК5 ОК6 ОК9 ПК1.1 ПК2.1 ПК3.1 ПК4.1 ПК5.1
4	**Тема 5.3** **ПЗ № 24 Лирика А. Т. Твардовского**	**Практическое занятие** № 24 **Содержание учебного материала:** Лирика А. Твардовского. Поэма «Василий Теркин»: сюжет, идейное содержание, система образов. Война в произведении. **Домашнее задание не предусмотрено.**	2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК9
5	**Тема 5.4** **Рассказы Ф. Абрамова**	**Содержание учебного материала:** Жизненный и творческий путь Ф. Абрамова. Понятие «деревенская» проза, её особенности. Анализ рассказов «О чем плачут лошади», цикл рассказов о послевоенных годах. **Домашнее задание не предусмотрено.**	2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК9
6	**Тема 5.5** **Туристические объекты СССР**	**Содержание учебного материала (Прикладной модуль):** Туристические объекты СССР. Знаковые блюда город СССР. Гастрономический тур по городам СССР. **Домашнее задание не предусмотрено.**	2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК9
7	**Тема 5.6** **В.Т. Шаламов «Колымские рассказы»**	**Содержание учебного материала:** Судьбы Варлама Шаламова. Трагические страницы истории страны – время репрессий, время проблем свободы и несвободы личности. Основные мотивы «Колымских рассказов» – мотив запредельности существования человека в сталинских лагерях и мотив внутреннего сопротивления системе. Особенности шаламовской прозы:	2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5

		документальность, отсутствие авторской оценки. **Домашнее задание № 22:** Прочитать повесть А. Солженицына «Один день Ивана Денисовича».		ОК6 ОК9
8	**Тема 5.7** **А.И. Солженицын «Один день Ивана Денисовича»**	**Содержание учебного материала:** А.И. Солженицын «Один день Ивана Денисовича»: сюжет, идейное содержание, образ Ивана Шухова. Мастерство А. Солженицына-психолога: глубина характеров, историко-философское обобщение в творчестве писателя. Литературные традиции в изображении человека из народа в образе Ивана Денисовича Шухова. **Домашнее задание не предусмотрено.**	2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК9 ПК1.1 ПК2.1 ПК3.1 ПК4.1 ПК5.1
9	**Тема 5.8** **Лагерная тема в русской литературе**	**Содержание учебного материала (Прикладной модуль):** Лагерная тема в русской литературе. Своеобразие творчества А. Солженицына и В. Шаламова. Меню заключенного, технологии их приготовления. **Домашнее задание не предусмотрено.**	2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК9
10	**Тема 5.9** **Рассказы А. Платонова**	**Содержание учебного материала:** Краткая биография. Своеобразие творчества. Тема войны в рассказах. Тема деревни в творчестве. Рассказы для анализа: «Разноцветная бабочка», «Добрый Кузя», «Голубь и горленка», «Корова». Работа в группах. **Домашнее задание не предусмотрено.**	2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК9
11	**Тема 5.10** **Ю. Трифонов «Голубиная гибель»**	**Содержание учебного материала:** Краткая биография. Своеобразие творчества. Сюжет, система образов рассказа, культурологический подтекст. **Домашнее задание не предусмотрено.**	2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5

				ОК6 ОК9
12	**Тема 5.11** **Бардовская поэзия**	**Содержание учебного материала:** Бардовская поэзия: Н. Рубцов, Б. Окуджава, В. Высоцкий. Особенности бардовской поэзии. **Домашнее задание не предусмотрено.**	2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК9
13	**Тема 5.12** **Поэзия ближнего зарубежья**	**Содержание учебного материала (Прикладной модуль):** Поэзия ближнего зарубежья. Национальные блюда стран ближнего зарубежья, технологии их приготовления. **Домашнее задание не предусмотрено.**	2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК9 ПК1.1 ПК2.1 ПК3.1 ПК4.1 ПК5.1
14	**Тема 5.13** **Рассказы Н. Тэффи**	**Содержание учебного материала:** Жизненный и творческий путь Н. Тэффи. Отражение трудностей жизни иммигранта в произведениях. Анализ рассказов «Брошечка», «Серцеведки», «Жизнь и воротник». **Домашнее задание не предусмотрено.**	2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК9
15	**Тема 5.14** **Рассказы В. Шукшина**	**Содержание учебного материала:** Жизненный и творческий путь В.М. Шукшина. Период «оттепели». Понятие «деревенская» проза, её особенности. Анализ рассказов «Срезал», «Чудик», «Микроскоп». **Домашнее задание не предусмотрено.**	2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6

				ОК9
16	**Тема 5.15** **Рассказы Я. Гашека**	**Содержание учебного материала:** Краткая биография. Своеобразие творчества. Сюжет, система образов, юмористическое начало в рассказах. **Домашнее задание не предусмотрено.**	2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК9
17	**Тема 5.16** **Фантастика: Р. Шекли «Запах мысли»**	**Содержание учебного материала:** Краткая биография. Своеобразие творчества. Фантастика как новое направление в литературе. Сюжет, система образов. **Домашнее задание не предусмотрено.**	2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК9
Раздел 6 Литература Урала				
18	**Тема 6.1** **Творчество П.П. Бажова**	**Содержание учебного материала (Прикладной модуль):** Сказы П.П. Бажова. Отражение быта и культуры Урала в его произведениях. Екатеринбург – камнерезная столица Урала. Драгоценные камни и руды Урала. Полевая кухня. Меню горняков. **Домашнее задание не предусмотрено.**	2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК9 ПК1.1 ПК2.1 ПК3.1 ПК4.1 ПК5.1
19	**Тема 6.2** **Рассказы Д. Мамина-Сибиряка**	**Содержание учебного материала:** Рассказы Д.Н. Мамина-Сибиряка «Вертел» и «Волшебник». Изображение действительности, философский и остро-социальный подтекст рассказов. **Домашнее задание не предусмотрено.**	2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6

				ОК9
20	**Тема 6.3** **ПЗ № 25 Лирика Н. Куштума**	**Практическое занятие № 25** **Содержание учебного материала:** Анализ лирического произведения: «Полюбил я суровые зимы», «Летит самолет над горами», «Я чувствую себя двадцатилетним». **Домашнее задание не предусмотрено.**	2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК9
21	**Тема 6.4** **Творчество шестидесятников: М.П. Никулина и Э.И. Бояршинова**	**Содержание учебного материала:** Уральская литература 60-х – 70-х годов. Творчество шестидесятников. Основные мотивы и тематика творчества М.П.Никулиной, Э.И.Бояршиновой. Образ уральской природы в лирике поэтов. Анализ стихотворений по плану: М. Никулина: «Кермек», «Сохнет на камне соль». Э. Бояршинова: «Звезда летела», «Жизнь-то, вот она какая». **Домашнее задание не предусмотрено.**	2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК9
22	**Тема 6.5** **Поэтическое творчество В. Крапивина**	**Содержание учебного материала:** Анализ стихотворений: «Памятник», «Африка», «Если вдруг покажется пыльною и плоскою», «И невозможно быть самим собой». **Домашнее задание не предусмотрено.**	2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК9
23	**Тема 6.6** **Екатеринбург Бориса Рыжего.**	**Содержание учебного материала (Прикладной модуль):** Анализ стихотворений: «Две сотни счётчик намотает…», «Давай, стучи, моя машинка», «Над саквояжем в черной арке». Памятные места Екатеринбурга, посвященные поэту. Технология приготовления коктейля «Борис Рыжий». **Домашнее задание не предусмотрено.**	2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК9 ПК1.1 ПК2.1 ПК3.1 ПК4.1 ПК5.1

24	**Тема 6.7** **ПЗ № 26 Лирика О. Дозморова**	**Практическое занятие № 26** **Содержание учебного материала:** Краткая биография, особенности творчества. Анализ стихотворений «Душа уходит постепенно», «В стекле читая по губам..», «Густеет сумрак темно-синих туч», «В чем только чудилась беда», «Родная речь». **Домашнее задание № 23:** Устный доклад на тему «Творчество А. Иванова» индивидуально или в паре. План: 1. Краткая биография 2. Обзор романа на выбор: сюжет, основные образы, идея, экранизация	2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК9
25	**Тема 6.8** **ПЗ № 27 Творчество А. Иванова**	**Практическое занятие № 27** **Содержание учебного материала:** Обзорное изучение творчества писателя. Представление презентаций студентов. **Домашнее задание не предусмотрено.**	2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК9
26	**Тема 6.9** **А. Расторгуев: эссе**	**Содержание учебного материала:** Эссе – как жанр публицистики. «100 мыслей о Екатеринбурге»: тематика и идея. План написания эссе по ассоциативному методу. Екатеринбург – туристический город. Способы коммерциализации памятных мест и объектов туризма города. **Домашнее задание не предусмотрено.**	2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК9 ПК1.1 ПК2.1 ПК3.1 ПК4.1 ПК5.1
27	**Тема 6.10** **ПЗ № 28 Современная литература.**	**Практическое занятие № 28** **Содержание учебного материала:** Современные авторы. Особенности постмодерна. Устные доклады студентов. **Домашнее задание № 24:** Устный доклад на тему «Мой любимый современный автор». План: 1. О ком пойдет речь. Краткая биография	2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6

		2. Любимое произведение автора: краткий синопсис 3. Выводы и впечатления, оставшиеся после прочтения.		ОК9
28	**Тема 6.11** **ПЗ 29 Литература и музыка Екатеринбурга.**	**Практическое занятие № 29** **Содержание учебного материала:** Современные авторы. Особенности постмодерна. Устные доклады студентов. **Домашнее задание № 25:** Устный доклад на тему «Литература и музыка Екатеринбурга». Тема на выбор: **Эстрадные певцы** Юрий Лоза Александр Малинин Владимир Мулявин («Песняры») Владимир Пресняков Елена и Владимир Пресняковы («Самоцветы») Владимир Топорков **Джазовые певцы** Владимир Демьянов Флора Бачахчян/Максим Юдин **Рок-музыканты и музыкальные группы:** Сергей Бобунец («Смысловые галлюцинации») Вячеслав Бутусов («Наутилус Помпилиус») Александр Гагарин («Сансара») Вадим Самойлов («Агата Кристи») Владимир Шахрин («Чайф») Олег Ягодин («Курара») Мистер Кредо (Александр Махонин) **Современная музыка:** Соня Брусника и группа «Внимание, брусника!» Клава Кока (Клавдия Высокова) Ольга Маркес и группа «Alai Oli» Вера Мусаэлян и группа «Алоэ вера» Олег Майами (Олег Кривиков) Нечаев Кирилл и группа NeVa Нилетто (Данил Прытков) Катя Павлова и группа «Обе две»	2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК9

		Лёша Свик (Алексей Норкитович) Виталий Гостюхин и группа АК-47 Иван Марголдин и группа «Полматери» **План:** Биография (кратко) Творческий путь (музыкальная карьера) Интересные факты из биографии и творчества Стихотворения (можно включить песню, 1-2 или нарезку из нескольких)		
29	**Тема 6.12** **Литература как искусство слова**	Подведение итогов, итоговая аттестация. **Домашнее задание не предусмотрено.**	2	ОК1 ОК2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК9 ПК1.1 ПК2.1 ПК3.1 ПК4.1 ПК5.1
		Итого	**162**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ООД.02 Литература

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Русского языка, литературы, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Лебедев Ю. В. Литература. 10 класс. Учебник. Базовый уровень. В 2 ч. Часть 1 / Ю.В. Лебедев. - Москва : Просвещение, 2024. - 367 с. - ISBN 978-5-09-116439-8. - URL: https://ibooks.ru/bookshelf/398461/reading (дата обращения: 19.06.2026). - Текст: электронный.

2. Лебедев Ю. В. Литература. 10 класс. Учебник. Базовый уровень. В 2 ч. Часть 2 / Ю.В. Лебедев. - Москва : Просвещение, 2024. - 367 с. - ISBN 978-5-09-116440-4. - URL: https://ibooks.ru/bookshelf/398462/reading (дата обращения: 19.06.2026). - Текст: электронный.

3. Михайлов О. Н. и др. Литература. 11 класс. Учебник. Базовый уровень. В 2 ч. Часть 1 / О.Н. Михайлов. - Москва : Просвещение, 2024. - 415 с. - ISBN 978-5-09-116441-1. - URL: https://ibooks.ru/bookshelf/398465/reading (дата обращения: 19.06.2026). - Текст: электронный.

4. Михайлов О. Н. Литература. 11 класс. Учебник. Базовый уровень. В 2 ч. Часть 2 / О.Н. Михайлов, И.О. Шайтанов, В.А. Чалмаев. - Москва : Просвещение, 2024. - 431 с. - ISBN 978-5-09-116438-1. - URL: https://ibooks.ru/bookshelf/398466/reading (дата обращения: 19.06.2026). - Текст: электронный.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Красовский, В. Е. Литература : учебник для среднего профессионального образования / В. Е. Красовский, А. В. Леденев ; под общей редакцией В. Е. Красовского. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 709 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15557-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/565896.

2. Литература. Хрестоматия. Русская классическая драма (10-11 классы) : учебник для среднего общего образования / составитель А. А. Сафонов ; под редакцией М. А. Сафоновой. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 438 с. — (Общеобразовательный цикл). — ISBN 978-5-534-16221-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/564786.

3. Соколов, А. Г. Русская литература конца XIX - начала XX века : учебник для среднего профессионального образования / А. Г. Соколов. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 501 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18179-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/561224.

3.2.3. Дополнительные источники

- www.school-collection.rdu.ru
- www.ege.edu.ru
- www.fipi.org.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ООД.02 Литература

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

4.1. Результаты обучения

Результаты обучения	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Методы оценки
Знать: 1) осознание причастности к отечественным традициям и исторической преемственности поколений; включение в культурно-языковое пространство русской и мировой культуры, сформированность ценностного отношения к литературе как неотъемлемой части культуры; 2) осознание взаимосвязи между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным развитием личности; 3) знание содержания, понимание ключевых проблем и осознание историко-культурного и нравственно-ценностного взаимовлияния произведений русской, зарубежной классической и современной литературы, в том числе литератур народов России; 4) осознание художественной картины жизни, созданной автором в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания; 5) владение основными терминами литературоведения. **Уметь:** 1) сформированность умений определять и учитывать историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественных произведений, выявлять их связь с современностью; 2) способность выявлять в произведениях художественной литературы образы, темы, идеи, проблемы и выражать своё отношение к ним в развёрнутых аргументированных устных и письменных высказываниях, участвовать в дискуссии на литературные темы; 3) сформированность умений выразительно читать, в том числе наизусть, не менее 10 произведений и (или) фрагментов; 4) владение современными читательскими практиками, культурой восприятия и понимания	1) сформированность устойчивого интереса к чтению как средству познания отечественной и других культур. 2) сформированность представлений о литературном произведении как явлении словесного искусства, о языке художественной литературы в его эстетической функции, об изобразительно-выразительных возможностях русского языка в художественной литературе и умение применять их в речевой практике; 3) владение умениями анализа и интерпретации художественных произведений в единстве формы и содержания с использованием теоретико-литературных терминов и понятий; 4) навык выразительного и осмысленного чтения (критическое чтение)	Анализ поэтического текста, устные доклады, письменные практические занятия, задания текущего контроля, домашнее задание.

литературных текстов, умениями самостоятельного истолкования прочитанного в устной и письменной форме; 5) умение сопоставлять произведения русской и зарубежной литературы и сравнивать их с художественными интерпретациями в других видах искусств (графика, живопись, театр, кино, музыка и др.); 6) умение работать с разными информационными источниками, в том числе в медиапространстве, использовать ресурсы традиционных библиотек и электронных библиотечных систем.	художественного произведение; 5) навык поиска и обработки информации в соответствии с поставленными целями.	

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

Рабочая программа учебной дисциплины

«ООД.03 ИСТОРИЯ»

2025 г.

РАССМОТРЕНО
на заседании
предметно-цикловой комиссии
протокол № 6 «14» января 2026 г.

ОДОБРЕНО
на заседании
методического совета техникума
протокол № 5 «28» января 2026 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, Федеральной образовательной программы среднего общего образования, Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, укрупненная группа профессий 43.00.00 Сервис и туризм, в рамках ФП «Профессионалитет».

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Разработчики:

Жилина Т. В., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»
Колпакова О.М., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»
Петровских Л. И., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»
Смоленцева Т. С., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Техническая экспертиза:

Павлова Н.Д., заместитель директора по учебной работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Содержательная экспертиза:

Солодухина Н.В., заместитель директора по методической работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины……...…..
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы……
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины…….
2. Структура и содержание учебной дисциплины……
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины……..
2.2. Содержание дисциплины……..
3. Условия реализации учебной дисциплины……....
3.1. Материально-техническое обеспечение……..
3.2. Учебно-методическое обеспечение…….
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины……..……..….
4.1. Результаты обучения……...……..

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ООД.03 История

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Целью общего исторического образования является формирование и развитие личности обучающегося, способного к самоидентификации т определению своих ценностных ориентиров на основе осмысления и освоения исторического опыта своей страны и человечества в целом, активно и творчески применяющего исторические знания и предметные умения в учебной и социальной практике. Данная цель предполагает формирование у обучающихся в образовательных организациях, реализующих образовательные программы СПО, целостной картины российской и мировой истории, понимание места и роли современной России в мире, важности вклада каждого ее народа, его культуры в общую историю страны и мировую историю, формирование личностной позиции по отношению к прошлому и настоящему Отечества. Освоение дисциплины формирует у молодёжи способность и готовность к защите исторической правды, сохранению исторической памяти и противодействию фальсификации исторических фактов.

Дисциплина «История» включена в обязательную часть общеобразовательного цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

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

1.3.2. Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО

Особое значение дисциплина имеет при формировании 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	В части трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем. б) базовые исследовательские действия:	**ПРб 06.** Умение критически анализировать для решения познавательной задачи аутентичные исторические источники разных типов (письменные, вещественные, аудиовизуальные) по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века, оценивать их полноту и достоверность, соотносить с историческим периодом; выявлять общее и различия; привлекать контекстную информацию при работе с историческими источниками

	- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - способность их использования в познавательной и социальной практике	
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	В области ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;	**ПРб 07.** Умение осуществлять с соблюдением правил информационной безопасности поиск исторической информации по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века в справочной литературе, сети Интернет, средствах массовой информации для решения познавательных задач; оценивать полноту и достоверность информации с точки зрения ее соответствия исторической действительности

	- осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; Овладение универсальными учебными познавательными действиями: в) работа с информацией: - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности	

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; -овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным Овладение универсальными регулятивными действиями: г) принятие себя и других людей: - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека	**ПРб 08.** Приобретение опыта осуществления проектной деятельности в форме разработки и представления учебных проектов по новейшей истории, в том числе - на региональном материале (с использованием ресурсов библиотек, музеев и так далее) **ПРб 09.** Приобретение опыта взаимодействия с людьми другой культуры, национальной и религиозной принадлежности на основе ценностей современного российского общества: идеалов гуманизма, демократии, мира и взаимопонимания между народами, людьми разных культур; проявление уважения к историческому наследию народов России

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	В области эстетического воспитания: - эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений; - способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; - убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества; - готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: а) общение: - осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; - распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств	**ПРб 03.** Умение составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории России и всемирной истории XX - начала XXI века и их участников, образа жизни людей и его изменения в Новейшую эпоху; формулировать и обосновывать собственную точку зрения (версию, оценку) с опорой на фактический материал, в том числе используя источники разных типов
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом	- осознание обучающимися российской гражданской идентичности; - целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок,	**ПРб 01.** Понимание значимости России в мировых политических и социально-экономических процессах XX - начала XXI века, знание достижений страны и ее народа; умение характеризовать историческое значение Российской революции, Гражданской войны, Новой экономической политики (далее - нэп), индустриализации и коллективизации в Союзе Советских Социалистических Республик (далее -

гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы; В части гражданского воспитания: - осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; -принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; - готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам; - готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях; - умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением; - готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности; патриотического воспитания: - сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России; - ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России,	СССР), решающую роль СССР в Победе над нацизмом, значение советских научно-технологических успехов, освоения космоса; понимание причин и следствий распада СССР, возрождения Российской Федерации как мировой державы, воссоединения Крыма с Россией, специальной военной операции на Украине и других важнейших событий XX - начала XXI века; особенности развития культуры народов СССР (России) **ПРб 02.** Знание имен героев Первой мировой, Гражданской, Великой Отечественной войн, исторических личностей, внесших значительный вклад в социально-экономическое, политическое и культурное развитие России в XX - начале XXI века **ПРб 03.** Умение составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории России и всемирной истории XX - начала XXI века и их участников, образа жизни людей и его изменения в Новейшую эпоху; формулировать и обосновывать собственную точку зрения (версию, оценку) с опорой на фактический материал, в том числе используя источники разных типов **ПРб 04.** Умение выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы

	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	**ПРб 05.** Умение устанавливать причинно-следственные, пространственные, временные связи исторических событий, явлений, процессов; характеризовать их итоги; соотносить события истории родного края и истории России в XX - начале XXI века; определять современников исторических событий истории России и человечества в целом в XX - начале XXI века **ПРб 08.** Умение анализировать текстовые, визуальные источники исторической информации, в том числе исторические карты/схемы, по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века; сопоставлять информацию, представленную в различных источниках; формализовать историческую информацию в виде таблиц, схем, графиков, диаграмм **ПРб 10.** Умение защищать историческую правду, не допускать умаления подвига народа при защите Отечества, готовность давать отпор фальсификациям российской истории **ПРб 11.** Знание ключевых событий, основных дат и этапов истории России и мира в XX - начале XXI века; выдающихся деятелей отечественной и всемирной истории; важнейших достижений культуры, ценностных ориентиров
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в	**В сфере трудового воспитания:** – понимание на основе знания истории значения трудовой деятельности как источника развития человека и общества; – уважение к труду и результатам трудовой деятельности человека; мотивация и способность к	– умение выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы;

соответствии с инструкциями и регламентами.	образованию и самообразованию на протяжении всей жизни; **Владение универсальными учебными познавательными действиями:** а) базовые логические действия: – формулировать проблему, вопрос, требующий решения; – устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; – определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; – выявлять закономерные черты и противоречия в рассматриваемых явлениях; б) базовые исследовательские действия: – систематизировать и обобщать исторические факты (в том числе в форме таблиц, схем); – владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности; – выявлять характерные признаки исторических явлений; – сравнивать события, ситуации, определяя основания для сравнения, выявляя общие черты и различия; – формулировать и обосновывать выводы; **Владение познавательными универсальными учебными действиями:** – осуществлять анализ учебной и внеучебной исторической информации (учебники, исторические источники, научно-популярная литература, интернет-ресурсы и другие) - извлекать, сопоставлять, систематизировать и интерпретировать информацию;	– умение устанавливать причинно-следственные, пространственные, временные связи исторических событий, явлений, процессов; характеризовать их итоги; соотносить события истории родного края и истории России в XX - начале XXI века; – умение критически анализировать для решения познавательной задачи аутентичные исторические источники разных типов (письменные, вещественные, аудиовизуальные) по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века, оценивать их полноту и достоверность, соотносить с историческим периодом; – выявлять общее и различия; привлекать контекстную информацию при работе с историческими источниками; – умение анализировать текстовые, визуальные источники исторической информации, в том числе исторические карты/схемы, по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века; сопоставлять информацию, представленную в различных источниках; – формализовать историческую информацию в виде таблиц, схем, графиков, диаграмм; знание ключевых событий, основных дат и этапов истории России и мира в XX - начале XXI века;

	Владение регулятивными универсальными учебными действиями: владение приемами самоконтроля: – осуществлять самоконтроль, рефлексию и самооценку полученных результатов; – вносить коррективы в свою работу с учетом установленных ошибок, возникших трудностей;	
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.	**В сфере трудового воспитания:** – понимание на основе знания истории значения трудовой деятельности как источника развития человека и общества; – уважение к труду и результатам трудовой деятельности человека; мотивация и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни; **Владение универсальными учебными познавательными действиями:** а) базовые логические действия: – формулировать проблему, вопрос, требующий решения; – устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; – определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; – выявлять закономерные черты и противоречия в рассматриваемых явлениях; б) базовые исследовательские действия: – систематизировать и обобщать исторические факты (в том числе в форме таблиц, схем); – владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности; – выявлять характерные признаки	– умение выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы; – умение устанавливать причинно-следственные, пространственные, временные связи исторических событий, явлений, процессов; характеризовать их итоги; соотносить события истории родного края и истории России в XX - начале XXI века; – умение критически анализировать для решения познавательной задачи аутентичные исторические источники разных типов (письменные, вещественные, аудиовизуальные) по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века, оценивать их полноту и достоверность, соотносить с историческим периодом; – выявлять общее и различия; привлекать контекстную информацию при работе с историческими источниками; – умение анализировать текстовые, визуальные источники исторической информации, в том числе исторические карты/схемы, по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века; сопоставлять информацию, представленную в

	исторических явлений; – сравнивать события, ситуации, определяя основания для сравнения, выявляя общие черты и различия; – формулировать и обосновывать выводы; **Владение познавательными универсальными учебными действиями:** – осуществлять анализ учебной и внеучебной исторической информации (учебники, исторические источники, научно-популярная литература, интернет-ресурсы и другие) - извлекать, сопоставлять, систематизировать и интерпретировать информацию; **Владение регулятивными универсальными учебными действиями:** владение приемами самоконтроля: – осуществлять самоконтроль, рефлексию и самооценку полученных результатов; – вносить коррективы в свою работу с учетом установленных ошибок, возникших трудностей;	различных источниках; – формализовать историческую информацию в виде таблиц, схем, графиков, диаграмм; знание ключевых событий, основных дат и этапов истории России и мира в XX - начале XXI века;
ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	**В сфере трудового воспитания:** – понимание на основе знания истории значения трудовой деятельности как источника развития человека и общества; – уважение к труду и результатам трудовой деятельности человека; мотивация и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни; **Владение универсальными учебными познавательными действиями:** а) базовые логические действия: – формулировать проблему, вопрос, требующий решения; – устанавливать существенный признак или	– умение выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы; – умение устанавливать причинно-следственные, пространственные, временные связи исторических событий, явлений, процессов; характеризовать их итоги; соотносить события истории родного края и истории России в XX - начале XXI века; – умение критически анализировать для решения познавательной задачи аутентичные

	основания для сравнения, классификации и обобщения; – определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; – выявлять закономерные черты и противоречия в рассматриваемых явлениях; б) базовые исследовательские действия: – систематизировать и обобщать исторические факты (в том числе в форме таблиц, схем); – владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности; – выявлять характерные признаки исторических явлений; – сравнивать события, ситуации, определяя основания для сравнения, выявляя общие черты и различия; – формулировать и обосновывать выводы; **Владение познавательными универсальными учебными действиями:** – осуществлять анализ учебной и внеучебной исторической информации (учебники, исторические источники, научно-популярная литература, интернет-ресурсы и другие) - извлекать, сопоставлять, систематизировать и интерпретировать информацию; **Владение регулятивными универсальными учебными действиями:** владение приемами самоконтроля: – осуществлять самоконтроль, рефлексию и самооценку полученных результатов; – вносить коррективы в свою работу с учетом установленных ошибок, возникших трудностей;	исторические источники разных типов (письменные, вещественные, аудиовизуальные) по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века, оценивать их полноту и достоверность, соотносить с историческим периодом; – выявлять общее и различия; привлекать контекстную информацию при работе с историческими источниками; – умение анализировать текстовые, визуальные источники исторической информации, в том числе исторические карты/схемы, по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века; сопоставлять информацию, представленную в различных источниках; – формализовать историческую информацию в виде таблиц, схем, графиков, диаграмм; знание ключевых событий, основных дат и этапов истории России и мира в XX - начале XXI века;

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.	**В сфере трудового воспитания:** – понимание на основе знания истории значения трудовой деятельности как источника развития человека и общества; – уважение к труду и результатам трудовой деятельности человека; мотивация и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни; **Владение универсальными учебными познавательными действиями:** а) базовые логические действия: – формулировать проблему, вопрос, требующий решения; – устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; – определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; – выявлять закономерные черты и противоречия в рассматриваемых явлениях; б) базовые исследовательские действия: – систематизировать и обобщать исторические факты (в том числе в форме таблиц, схем); – владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности; – выявлять характерные признаки исторических явлений; – сравнивать события, ситуации, определяя основания для сравнения, выявляя общие черты и различия; – формулировать и обосновывать выводы; **Владение познавательными универсальными учебными действиями:**	– умение выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы; – умение устанавливать причинно-следственные, пространственные, временные связи исторических событий, явлений, процессов; характеризовать их итоги; соотносить события истории родного края и истории России в XX - начале XXI века; – умение критически анализировать для решения познавательной задачи аутентичные исторические источники разных типов (письменные, вещественные, аудиовизуальные) по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века, оценивать их полноту и достоверность, соотносить с историческим периодом; – выявлять общее и различия; привлекать контекстную информацию при работе с историческими источниками; – умение анализировать текстовые, визуальные источники исторической информации, в том числе исторические карты/схемы, по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века; сопоставлять информацию, представленную в различных источниках; – формализовать историческую информацию в виде таблиц, схем, графиков, диаграмм; знание ключевых событий, основных дат и этапов истории России и мира в XX - начале XXI века;

	– осуществлять анализ учебной и внеучебной исторической информации (учебники, исторические источники, научно-популярная литература, интернет-ресурсы и другие) - извлекать, сопоставлять, систематизировать и интерпретировать информацию; **Владение регулятивными универсальными учебными действиями:** владение приемами самоконтроля: – осуществлять самоконтроль, рефлексию и самооценку полученных результатов; – вносить коррективы в свою работу с учетом установленных ошибок, возникших трудностей;	
ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.	**В сфере трудового воспитания:** – понимание на основе знания истории значения трудовой деятельности как источника развития человека и общества; – уважение к труду и результатам трудовой деятельности человека; мотивация и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни; **Владение универсальными учебными познавательными действиями:** а) базовые логические действия: – формулировать проблему, вопрос, требующий решения; – устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; – определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; – выявлять закономерные черты и противоречия в рассматриваемых явлениях; б) базовые исследовательские действия:	– умение выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы; – умение устанавливать причинно-следственные, пространственные, временные связи исторических событий, явлений, процессов; характеризовать их итоги; соотносить события истории родного края и истории России в XX - начале XXI века; – умение критически анализировать для решения познавательной задачи аутентичные исторические источники разных типов (письменные, вещественные, аудиовизуальные) по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века, оценивать их полноту и достоверность, соотносить с историческим периодом; – выявлять общее и различия; привлекать контекстную информацию при работе с

	– систематизировать и обобщать исторические факты (в том числе в форме таблиц, схем); – владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности; – выявлять характерные признаки исторических явлений; – сравнивать события, ситуации, определяя основания для сравнения, выявляя общие черты и различия; – формулировать и обосновывать выводы; **Владение познавательными универсальными учебными действиями:** – осуществлять анализ учебной и внеучебной исторической информации (учебники, исторические источники, научно-популярная литература, интернет-ресурсы и другие) - извлекать, сопоставлять, систематизировать и интерпретировать информацию; **Владение регулятивными универсальными учебными действиями:** владение приемами самоконтроля: – осуществлять самоконтроль, рефлексию и самооценку полученных результатов; – вносить коррективы в свою работу с учетом установленных ошибок, возникших трудностей;	историческими источниками; – умение анализировать текстовые, визуальные источники исторической информации, в том числе исторические карты/схемы, по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века; сопоставлять информацию, представленную в различных источниках; – формализовать историческую информацию в виде таблиц, схем, графиков, диаграмм; знание ключевых событий, основных дат и этапов истории России и мира в XX - начале XXI века;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ООД.03 История

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Вид учебной работы	Объём в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Объем образовательной нагрузки	**120**	
Учебные занятия	**116**	**26**
в том числе:		
Основное содержание	**92**	
теоретическая подготовка	**68**	
лабораторные и практические занятия	**14**	
Прикладной модуль	**24**	
в том числе теоретическая подготовка	**22**	
лабораторные и практические занятия	**12**	
Консультации	**4**	
Самостоятельная работа обучающегося	**-**	
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета		

2.2. Содержание дисциплины ООД.03 История

<table>
<tr><th>№ занятия</th><th>Наименование темы занятия</th><th>Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, прикладной модуль</th><th>Объем часов</th><th>ОК, ПК</th></tr>
<tr><td colspan="5">1 семестр</td></tr>
<tr><td colspan="5">Раздел 1. Россия в годы Первой мировой войны, Первая мировая война и послевоенный кризис Великой Российской революции (1914–1922)</td></tr>
<tr><td>1</td><td>Тема 1.1. Мир в начале XX века</td><td>Содержание учебного материала:
Новейшая история как этап развития человечества. Мир в начале XX в. Новейшая история: понятие, хронологические рамки, периодизация. Развитие индустриального общества. Технический прогресс. Изменение социальной структуры общества. Политические течения: либерализм, консерватизм, социал-демократия, анархизм. Рабочее и социалистическое движение. Профсоюзы.
Мир империй - наследие XIX в. Империализм и колонии. Национализм. Старые и новые лидеры индустриального мира. Блоки великих держав: Тройственный союз, Антанта. Региональные конфликты и войны в конце XIX - начале XX в.
Домашнее задание № 1: Заполнить таблицу «Достижения НТП в начале XX века и их внедрение»
<table>
<tr><th>Сферы деятельности</th><th>Достижения</th><th>Итоги их внедрения</th><th>Производство</th></tr>
<tr><td>Транспорт</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Энергетика</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Связь</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Конструкционные материалы</td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table></td><td>2</td><td>ОК 02
ОК 05
ОК 06</td></tr>
<tr><td>2</td><td>Тема 1.2. Россия и мир в годы Первой мировой войны</td><td>Содержание учебного материала:
Россия накануне Первой мировой войны: проблемы внутреннего развития, внешняя политика.
Причины и начало и ход Первой мировой войны. Стремление великих держав к переделу мира. Убийство в Сараево. Нападение Австро-Венгрии на Сербию. Вступление в войну европейских держав. Цели и планы сторон. Сражение на Марне. Позиционная война. Боевые действия на австро-германском и Кавказском фронтах, взаимодействие с союзниками по Антанте. Брусиловский прорыв и его значение. Изменения в составе воюющих блоков (вступление в</td><td>2</td><td>ОК 02
ОК 05
ОК 06</td></tr>
</table>

		войну Османской империи, Италии, Болгарии). Четверной союз. Верден. Сомма. Люди на фронтах и в тылу. Националистическая пропаганда. Новые методы ведения войны. Власть и общество в годы войны. Положение населения в тылу воюющих стран. Вынужденные переселения, геноцид (трагедия русофилов Галиции, армянского народа и др.). Рост антивоенных настроений. Завершающий этап войны. Объявление США войны Германии. Бои на Западном фронте. Революция в России и выход Советской России из войны. Капитуляция государств Четверного союза. **Домашнее задание № 2:** Повторить конспект		
3	**Тема 1.3. Российское государство и общество в годы Первой мировой войны**	**Содержание учебного материала:** Патриотический подъем на начальном этапе Первой мировой войны. Массовый героизм воинов. Людские потери. Политизация и начало морального разложения армии. Власть, экономика и общество в условиях войны. Милитаризация экономики. Формирование военно-промышленных комитетов. Пропаганда патриотизма и восприятие войны обществом. Содействие гражданского населения армии и создание общественных организаций помощи фронту. Введение государством карточной системы снабжения в городе и разверстки в деревне. Нарастание экономического кризиса и смена общественных настроений. Кадровая чехарда в правительстве. Взаимоотношения представительной и исполнительной ветвей власти. Прогрессивный блок и его программа. Распутинщина и десакрализация власти. Политические партии и война: оборонцы, интернационалисты и пораженцы. Влияние большевистской пропаганды. Возрастание роли армии в жизни общества. Итоги Первой мировой войны. Политические, экономические, социальные и культурные последствия Первой мировой войны **Домашнее задание № 3:** Повторить конспект	2	ОК 02 ОК 05 ОК 06
4	**Тема 1.4. ПЗ №1 Итоги Первой мировой войны**	**Практическое занятие № 1** **Содержание практической работы:** работа с конспектом, с Атласом; заполнение контурной карты “Территориальные изменения после Первой мировой войны в 1918-1923 гг”. **Форма работы:** индивидуальная работа студентов. **Задания для выполнения:**	2	ОК 02 ОК 05 ОК 06

<table>
<tr><td></td><td></td><td>1. Закрасить территории государств, образовавшихся с 1917 г. по 1923 г.
2. Указать бывшие германские колонии, переданные другим государствам
Домашнее задание №4: Повторить конспект</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>5</td><td>Тема 1.5. Хронология революционных событий 1917 г.</td><td>Содержание учебного материала:
Понятие Великой российской революции, продолжавшейся от свержения самодержавия до создания Советского Союза. Три основных этапа: Февральская революция, Октябрьская революция, Гражданская война. Российская империя накануне революции. Территория и население. Объективные и субъективные причины обострения экономического и политического кризиса. Война как революционизирующий фактор. Национальные и конфессиональные проблемы. Незавершенность и противоречия модернизации. Основные социальные слои, политические партии и их лидеры накануне революции.
Основные этапы и хронология революционных событий 1917 г. Февраль - март: восстание в Петрограде и падение монархии. Конец Российской империи. Отклики внутри страны: Москва, периферия, фронт, национальные регионы. Формирование Временного правительства и программа его деятельности. Петроградский Совет рабочих и солдатских депутатов и его декреты.
Весна - лето 1917 г.: зыбкое равновесие политических сил при росте влияния большевиков во главе с В.И. Лениным. Июльский кризис и конец двоевластия. Восстановление патриаршества. Выступление Корнилова против Временного правительства. Провозглашение России республикой. Свержение Временного правительства и взятие власти большевиками 25 октября (7 ноября) 1917 г. В. И. Ленин как политический деятель.
Домашнее задание №5: подготовить сравнительную таблицу “Революции в России”
<table>
<tr><td></td><td>Февральская революция</td><td>Октябрьская революция</td></tr>
<tr><td>Причины</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Участники</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Итоги</td><td></td><td></td></tr>
</table>
</td><td>2</td><td>ОК 02
ОК 04
ОК 05
ОК 06</td></tr>
<tr><td>6</td><td>Тема 1.6.</td><td>Содержание учебного материала:</td><td>2</td><td>ОК 02</td></tr>
</table>

	Первые революционные преобразования большевиков	Первые мероприятия большевиков в политической, экономической и социальной сферах. Борьба за армию. Декрет о мире и заключение Брестского мира. Национализация промышленности. Декрет о земле и принципы наделения крестьян землей. Отделение Церкви от государства. Созыв и разгон Учредительного собрания. Слом старого и создание нового госаппарата. Советы как форма власти. ВЦИК Советов. Совнарком. ВЧК по борьбе с контрреволюцией и саботажем. Создание Высшего совета народного хозяйства (ВСНХ). Первая Конституция РСФСР 1918 г. **Домашнее задание №6:** Прочитать главы 1-9 “Конституции РСФСР 1918 г.”		ОК 04 ОК 05 ОК 06
7	**Тема 1.7.** **ПЗ №2 Реформы большевиков**	**Прикладной модуль** **Практическое занятие № 2** **Работа с источниками** **Содержание практической работы:** работа с конспектом, работа с источниками “Декрет о мире”, “Декрет о земле”, “Декларация прав народов России”, “Декрет о национализации внешней торговли”, реорганизация системы общественного питания. «Постановление о расширении прав городского самоуправления в продовольственном деле» (27 октября (9 ноября) 1917 г.) и организация столовых для трудящихся. **Форма работы:** индивидуальная работа студентов. **Задания для выполнения:** 1. Каким должен был быть мирный договор о выходе России из Первой мировой войны? 2. Почему советское правительство отменяет “тайную дипломатию”? 3. Какие группы населения лишились земли по “Декрету о земле”? 4. Укажите основные принципы национальной политики СНК. 5. Распишите структуру совета внешней торговли. **6.** Проанализируйте «Постановление о расширении прав городского самоуправления в продовольственном деле» (27 октября (9 ноября) 1917 г.) **Домашнее задание №7:** Прочитать главы 10-17 “Конституции РСФСР 1918 г.”	2	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
8	**Тема 1.8.** **Гражданская война**	**Содержание учебного материала:** Причины и этапы Гражданской войны в России. Установление советской власти в центре и на местах осенью 1917 - весной 1918 г. Начало формирования основных очагов сопротивления большевикам. Ситуация на Дону. Позиция Украинской Центральной рады. Восстание	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06

		чехословацкого корпуса. Гражданская война как общенациональная катастрофа. Человеческие потери. Причины, этапы и основные события Гражданской войны. Военная интервенция. Палитра антибольшевистских сил: их характеристика и взаимоотношения. Идеология Белого движения. Положение населения на территориях антибольшевистских сил. Будни села: красные продотряды и белые реквизиции. Политика «военного коммунизма». Продразверстка, принудительная трудовая повинность, административное распределение товаров и услуг. Разработка плана ГОЭЛРО. Создание регулярной Красной Армии. Использование военспецов. Выступление левых эсеров. Красный и белый террор, их масштабы. Убийство царской семьи. Ущемление прав Советов в пользу чрезвычайных органов: ЧК, комбедов и ревкомов. Особенности Гражданской войны на Украине, в Закавказье и Средней Азии, в Сибири и на Дальнем Востоке. Польско-советская война. Поражение армии Врангеля в Крыму. Причины победы Красной Армии в Гражданской войне. -Вопрос о земле. Национальный фактор в Гражданской войне. Декларация прав народов России и ее значение. Эмиграция и формирование русского зарубежья. Последние отголоски Гражданской войны в регионах в конце 1921-1922 г. **Домашнее задание №8:** Изучить понятия “Военный коммунизм”, продразверстка.		
9	**Тема 1.9. Культура Советской России в период Гражданской войны**	**Прикладной модуль** **Содержание учебного материала:** Создание Государственной комиссии по просвещению и Пролеткульта. Наглядная агитация и массовая пропаганда коммунистических идей. Национализация театров и кинематографа. Пролетаризация вузов, организация рабфаков. Антирелигиозная пропаганда и секуляризация жизни общества. Ликвидация сословных привилегий. Законодательное закрепление равноправия полов. Повседневная жизнь. Городской быт: бесплатный транспорт, товары по карточкам, субботники и трудовые мобилизации. Комитеты бедноты и рост социальной напряженности в деревне. Проблема массовой детской беспризорности. Организация общественного питания по принципу «Фабрика – кухня». «Инструкции о порядке развертывания коммунального питания».	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1

		Домашнее задание №9: подготовить короткую биографическую справку об одном из советских деятелей культуры в период Гражданской войны		
10	**Тема 1.10. ПЗ № 3 Революция и Гражданская война в России**	**Практическое занятие № 3** **Работа с источниками** **Содержание практической работы:** Общественно-политическая и социокультурная жизнь в РСФСР в годы Гражданской войны. Работа с историческими источниками: агитационные плакаты, исторические революционные и военные песни, отражающие события **Форма работы:** групповая работа студентов. **Задания для выполнения:** Студенты делятся по группам (5-7 человек), составляют интеллект-карты и презентуют их друг другу. Группа № 1 подготавливает карту по агитационным плакатам, группа № 2 - по журналам и газетам, группа № 3 - по песням и стихам, группа № 4 - по рассказам, анекдотам и т.п. **Домашнее задание №10:** подготовиться к контрольной работе №1 по разделу	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
Раздел 2. Межвоенный период (1918–1939). СССР в 1920–1930-е годы				
11	**Тема 2.1. СССР в 20-е годы. НЭП**	**Прикладной модуль** **Содержание учебного материала:** Социально-экономический и политический кризис в РСФСР в начале 20-х гг. Катастрофические последствия Первой мировой и Гражданской войн. Демографическая ситуация в начале 1920-х гг. Экономическая разруха. Голод 1921-1922 гг. и его преодоление. Реквизиция церковного имущества, сопротивление верующих и преследование священнослужителей. Крестьянские восстания в Сибири, на Тамбовщине, в Поволжье и другие. Кронштадтское восстание. Отказ большевиков от “военного коммунизма” и переход к новой экономической политике (НЭП). Использование рыночных механизмов и товарно-денежных отношений для улучшения экономической ситуации. Замена продразверстки в деревне единым продналогом. Стимулирование кооперации. Финансовая реформа 1922-1924 гг. Создание Госплана и разработка годовых и пятилетних планов развития народного хозяйства. Учреждение в СССР звания Героя Труда (1927 г., с 1938 г. - Герой Социалистического Труда). **Домашнее задание №11:** Выучить определения: денационализация, продналог,	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1

<table>
<tr><td></td><td></td><td>аренда, концессия, хозрасчёт.</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>12</td><td>Тема 2.2.
Образование СССР</td><td>Содержание учебного материала:
Предпосылки и значение образования СССР. Принятие Конституции СССР 1924 г. Ситуация в Закавказье и Средней Азии. Создание новых национальных образований в 1920-е гг. Политика «коренизации» и борьба по вопросу о национальном строительстве.
Ликвидация небольшевистских партий и установление в СССР однопартийной политической системы. Смерть В. И. Ленина и борьба за власть. Ситуация в партии и возрастание роли партийного аппарата. Ликвидация оппозиции внутри ВКП(б) к концу 1920-х гг.
Социальная политика большевиков. Положение рабочих и крестьян. Эмансипация женщин. Социальные лифты. Становление системы здравоохранения. Охрана материнства и детства. Борьба с беспризорностью и преступностью. Меры по сокращению безработицы. Положение бывших представителей «эксплуататорских классов». Деревенский социум: кулаки, середняки и бедняки. Сельскохозяйственные коммуны, артели и ТОЗы
Домашнее задание №12: Повторить конспект</td><td>2</td><td>ОК 02
ОК 04
ОК 05
ОК 06</td></tr>
<tr><td>13</td><td>Тема 2.3.
ПЗ № 4
Противоречия политики НЭПа</td><td>Практическое занятие № 4
Содержание практической работы: Однопартийная политическая система и «срастание» партийных и советских органов власти.
Форма работы: индивидуальная работа студентов
Задания для выполнения:
1. Чем состояли причины перехода к НЭПу?
2. Сравните политику нэпа с политикой «военного коммунизма» (ответ оформите в виде таблицы):
<table><tr><td>Вопросы для сравнения</td><td>Военный коммунизм</td><td>НЭП</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table>3. Кратко охарактеризуйте противоречия НЭПа.
4. Сделайте вывод об итогах и значении НЭПа для дальнейшего развития страны.
5. Выполнить задания по тексту.
Домашнее задание №13: Повторить конспект</td><td>2</td><td>ОК 02
ОК 04
ОК 05
ОК 06</td></tr>
<tr><td>14</td><td>Тема 2.4.</td><td>Содержание учебного материала:</td><td>2</td><td>ОК 02</td></tr>
</table>

	Советский Союз в конце 1920-х– 1930-е гг.	Индустриализация в СССР. “Великий перелом”. Перестройка экономики на основе командного администрирования. Форсированная индустриализация. Создание рабочих и инженерных кадров. Социалистическое соревнование. Ударники и стахановцы. Ликвидация частной торговли и предпринимательства. Кризис снабжения и введение карточной системы. Коллективизация сельского хозяйства и ее трагические последствия. Раскулачивание. Сопротивление крестьян. Становление колхозного строя. Создание МТС. Голод в «зерновых» районах СССР в 1932-1933 гг. как следствие коллективизации. Крупнейшие стройки первых пятилеток в центре и национальных республиках. Строительство Московского метрополитена. Создание новых отраслей промышленности. Форсирование военного производства и освоения новой техники. Ужесточение трудового законодательства. Результаты, цена и издержки модернизации. Превращение СССР в аграрно-индустриальную державу. Ликвидация безработицы. Утверждение культа личности Сталина. Партийные органы как инструмент сталинской политики. Органы госбезопасности и их роль в поддержании диктатуры. Ужесточение цензуры. «История ВКП(б). Краткий курс». Усиление идеологического контроля над обществом. Введение паспортной системы. Массовые политические репрессии 1937-1938 гг. Результаты репрессий на уровне регионов и национальных республик. Репрессии против священнослужителей. ГУЛАГ. Роль принудительного труда в осуществлении индустриализации и в освоении труднодоступных территорий. Советская социальная и национальная политика 1930-х гг. Пропаганда и реальные достижения. Конституция СССР 1936 г. **Домашнее задание №14:** Повторить конспект		ОК 04 ОК 05 ОК 06
15	**Тема 2.5. Культурное пространство советского общества в 1920–1930-е гг.**	**Прикладной модуль** **Содержание учебного материала:** Повседневная жизнь и общественные настроения в годы нэпа. Повышение общего уровня жизни. Нэпманы и отношение к ним в обществе. “Коммунистическое чванство”. Разрушение традиционной морали. Отношение к семье, браку, воспитанию детей. Советские обряды и праздники. Наступление на религию. Пролеткульт и нэпманская культура. Борьба с безграмотностью. Основные направления в литературе и архитектуре. Достижения в области киноискусства.	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1

		Советский авангард. Создание национальной письменности и смена алфавитов. Деятельность Наркомпроса. Рабфаки. Культура и идеология. Создание «нового человека». Пропаганда коллективистских ценностей. Воспитание интернационализма и советского патриотизма. Общественный энтузиазм периода первых пятилеток. Развитие спорта. Освоение Арктики. Эпопея челюскинцев. Престижность военной профессии и научно-инженерного труда. Учреждение звания Героя Советского Союза (1934) и первые награждения. Культурная революция. От обязательного начального образования к массовой средней школе. Установление жесткого государственного контроля над сферой литературы и искусства. Создание творческих союзов и их роль в пропаганде советской культуры. Социалистический реализм. Литература и кинематограф 1930-х гг. Наука в 1930-е гг. Академия наук СССР. Создание новых научных центров. Выдающиеся ученые и конструкторы гражданской и военной техники. Формирование национальной интеллигенции. Повседневность 1930-х гг. Снижение уровня доходов населения по сравнению с периодом нэпа. Деньги, карточки и очереди. Из деревни в город: последствия вынужденного переселения и миграции населения. Жилищная проблема. Коллективные формы быта. Возвращение к традиционным ценностям в середине 1930-х гг. Досуг в городе. Пионерия и комсомол. Военно-спортивные организации. Материнство и детство в 1930-е гг. Жизнь в деревне. Организация общественного питания: столовые, буфеты, чайные, клубы. **Домашнее задание №15:** подготовить биографический доклад о деятелях культуры 1920-1930-х гг.		
16	**Тем 2.6. ПЗ № 5 Культурная революция и «угар НЭПа»**	**Практическое занятие № 5** **Содержание практической работы:** Работа с историческими источниками: агитационные плакаты, анализ исторических песен об «успехах народного хозяйства» **Форма работы:** групповая работа студентов **Задания для выполнения:** Студенты делятся на группы по 5-7 человек. В группах анализируют предложенные им источники и презентуют друг другу. **Домашнее задание № 16:** Повторить конспект	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
17	**Тема 2.7.**	**Содержание учебного материала:**	2	ОК 02

	Версальско-Вашингтонская система	Мир в 1918-1939 гг.: от войны к миру. Распад империй и образование новых национальных государств в Европе. Планы послевоенного устройства мира. 14 пунктов В. Вильсона. Парижская мирная конференция. Лига Наций. Вашингтонская конференция. Версальско-Вашингтонская система. Революционные события 1918-1919 гг. в Европе. Ноябрьская революция в Германии. Веймарская республика. Образование Коминтерна. Венгерская советская республика. Страны Европы и Северной Америки в 1920-1930-е гг. Рост влияния социалистических партий и профсоюзов. Приход лейбористов к власти в Великобритании. Зарождение фашистского движения в Италии; Б. Муссолини. Приход фашистов к власти и утверждение тоталитарного режима в Италии. Стабилизация 1920-х гг. Эра процветания в США. Мировой экономический кризис 1929-1933 гг. и начало Великой депрессии. Проявления и социально-политические последствия кризиса. “Новый курс” Ф.Д. Рузвельта (цель, мероприятия, итоги). Кейнсианство. Государственное регулирование экономики. Альтернативные стратегии выхода из мирового экономического кризиса. Становление нацизма в Германии. НСДАП; А. Гитлер. Приход нацистов к власти. Нацистский режим в Германии (политическая система, экономическая политика, идеология). Нюрнбергские законы. Подготовка Германии к войне. Установление авторитарных режимов в странах Европы в 1920-1930-х гг. Борьба против угрозы фашизма. Тактика единого рабочего фронта и Народного фронта. Приход к власти и политика правительств Народного фронта во Франции, Испании. Франкистский мятеж и гражданская война в Испании (участники, основные сражения). Позиции европейских держав в отношении Испании. Советская помощь Испании. Оборона Мадрида. Поражение Испанской Республики. Страны Азии, Латинской Америки в 1918-1930-е гг. Распад Османской империи. Провозглашение Турецкой Республики. Курс преобразований М. Кемаля Ататюрка. Страны Восточной и Южной Азии. Революция 1925-1927 гг. в Китае. Режим Чан Кайши и гражданская война с коммунистами. «Великий поход» Красной армии Китая. Национально-		ОК 04 ОК 05 ОК 06

		освободительное движение в Индии в 1919-1939 гг. Индийский национальный конгресс. М. К. Ганди. Мексиканская революция 1910-1917 гг., ее итоги и значение. Реформы и революционные движения в латиноамериканских странах. Народный фронт в Чили. **Домашнее задание № 17:** Выучить понятия: позиционная война, Версальско-вашингтонская система, репарации, великая депрессия, гиперинфляция, стагнация, тоталитаризм, диктатура.		
18	**Тема 2.8. Мир в 1920-е – 1930-е гг.**	**Содержание учебного материала:** Версальская система и реалии 1920-х гг. Планы Дауэса и Юнга. Советское государство в международных отношениях в 1920-х гг. (Генуэзская конференция, соглашение в Рапалло, выход СССР из дипломатической изоляции). Пакт Бриана-Келлога. “Эра пацифизма”. Нарастание агрессии в мире в 1930-х гг. Агрессия Японии против Китая (1931-1933). Итало-эфиопская война (1935). Инициативы СССР по созданию системы коллективной безопасности. Агрессивная политика Германии в Европе (оккупация Рейнской зоны, аншлюс Австрии). Судетский кризис. Мюнхенское соглашение и его последствия. Политика «умиротворения» агрессора. Создание оси Берлин - Рим - Токио. Японо-китайская война. Советско-японские конфликты у оз. Хасан и р. Халхин-Гол. Британско-франко-советские переговоры в Москве. Советско-германский договор о ненападении и его последствия. Развитие культуры в 1914-1930-х гг. Научные открытия первых десятилетий XX в. (физика, химия, биология, медицина и другие). Технический прогресс в 1920-1930-х гг. Изменение облика городов. “Потерянное поколение”: тема войны в литературе и художественной культуре. Основные направления в искусстве. Модернизм, авангардизм, сюрреализм, абстракционизм, реализм. Ведущие деятели культуры первой трети XX в. Кинематограф 1920-1930-х гг. Тоталитаризм и культура. Массовая культура. Олимпийское движение. **Домашнее задание № 18:** Выучить понятия: тоталитаризм, фашизм, национал-социализм, Коминтерн.	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
19	**Тема 2.9. ПЗ № 6 Мир в**	**Практическое занятие № 6** **Содержание практической работы:** Распространение фашизма в Европе,	2	ОК 02 ОК 04

<table>
<tr>
<td></td>
<td>1920-е – 1930-е гг.</td>
<td>Антикоминтерновский пакт и нарастание международной напряженности в 30-е гг. Работа с историческими источниками
Форма работы: индивидуальная работа студентов
Задания для выполнения:
1. Заполнить таблицу “Сравнительная характеристика фашистских режимов”
<table>
<tr><th></th><th>Италия</th><th>Германия</th></tr>
<tr><td>Название партии</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Лидеры партии</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Лозунги</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Политическая система</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Экономика</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Социальная политика</td><td></td><td></td></tr>
</table>
Домашнее задание № 19: повторить пройденный материал</td>
<td></td>
<td>ОК 05
ОК 06</td>
</tr>
<tr>
<td>20</td>
<td>Тема 2.10. СССР накануне Великой Отечественной войны</td>
<td>Содержание учебного материала:
Внешняя политика СССР в 1920-е гг. Внешняя политика: от курса на мировую революцию к концепции построения социализма в одной стране. Деятельность Коминтерна как инструмента мировой революции. Договор в Рапалло. Выход СССР из международной изоляции. Вступление СССР в Лигу Наций.
Возрастание угрозы мировой войны. Попытки организовать систему коллективной безопасности в Европе. Советские добровольцы в Испании и в Китае. Вооруженные конфликты на озере Хасан, реке Халхин-Гол.
СССР накануне Великой Отечественной войны. Мюнхенский договор 1938 г. и угроза международной изоляции СССР. Заключение договора о ненападении между СССР и Германией в 1939 г. Зимняя война с Финляндией. Включение в состав СССР Латвии, Литвы и Эстонии;
Бессарабии, Северной Буковины, Западной Украины и Западной Белоруссии
Домашнее задание № 20: подготовиться к контрольной работе №2 по разделу</td>
<td>2</td>
<td>ОК 02
ОК 04
ОК 05
ОК 06</td>
</tr>
</table>

Раздел 3. Вторая мировая война: причины, состав участников, основные этапы и события, итоги. Великая Отечественная война. 1941–1945 годы				
21	**Тема 3.1. Причины и начало Второй мировой войны**	**Содержание учебного материала:** Начало Второй мировой войны. Причины Второй мировой войны. Нападение Германии на Польшу и начало мировой войны. Стратегические планы главных воюющих сторон. Разгром Польши. Блицкриг. «Странная война». Советско-финляндская война и ее международные последствия. Захват Германией Дании и Норвегии. Разгром Франции и ее союзников. Битва за Британию. Агрессия Германии и ее союзников на Балканах. **Домашнее задание № 21:** Повторить конспект	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
22	**Тема 3.2. Начало Второй мировой войны**	**Содержание учебного материала:** Положение в оккупированных странах. «Новый порядок». Нацистская политика геноцида, холокост. Концентрационные лагеря. Принудительная трудовая миграция и насильственные переселения. Коллаборационизм. Движение Сопротивления. Партизанская война в Югославии. Нацистский оккупационный режим. Генеральный план «Ост». Нацистская пропаганда. Массовые преступления гитлеровцев против советских граждан. Концлагеря и гетто. Холокост. Этнические чистки на оккупированной территории СССР. Нацистский плен. Уничтожение военнопленных и медицинские эксперименты над заключенными. Угон советских людей в Германию. Разграбление и уничтожение культурных ценностей. Начало массового сопротивления врагу. Восстания в нацистских лагерях. Развертывание партизанского движения. Нападение японских войск на Перл-Харбор, вступление США в войну. Формирование Антигитлеровской коалиции. Ленд-лиз **Домашнее задание № 22:** повторить конспект	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
23	**Тема 3.3. Причины Великой Отечественной Войны**	**Содержание учебного материала:** 1941 год. Начало Великой Отечественной войны и войны на Тихом океане. Нападение Германии на СССР. Планы Германии в отношении СССР; план «Барбаросса», план «Ост». Соотношение сил противников на 22 июня 1941 г. Вторжение Германии и ее сателлитов на территорию СССР. Начало Великой Отечественной войны. Ход событий на советско- германском фронте в 1941 г. Брестская крепость. Массовый героизм воинов, представителей всех народов	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06

		СССР. Причины поражений Красной Армии на начальном этапе войны. Чрезвычайные меры руководства страны, образование Государственного комитета обороны. Роль партии в мобилизации сил на отпор врагу. Создание дивизий народного ополчения. **Домашнее задание № 23:** повторить конспект		
24	**Тема 3.4. Начальный период Великой Отечественной войны (июнь 1941 – осень 1942)**	**Содержание учебного материала:** Смоленское сражение. Наступление советских войск под Ельней. Начало блокады Ленинграда. Оборона Одессы и Севастополя. Срыв гитлеровских планов молниеносной войны. Битва за Москву. Наступление гитлеровских войск: Москва на осадном положении. Парад 7 ноября 1941 г. на Красной площади. Переход в контрнаступление и разгром немецкой группировки под Москвой. Наступательные операции Красной Армии зимой - весной 1942 г. Итоги Московской битвы. Блокада Ленинграда. Героизм и трагедия гражданского населения. Эвакуация ленинградцев. Дорога жизни. Перестройка экономики на военный лад. Эвакуация предприятий, населения и ресурсов. Введение норм военной дисциплины на производстве и транспорте. **Домашнее задание № 24:** Заполнить контурную карту “Великая Отечественная война Советского союза. Военные действия с 22.06.1941 по 19.11.1942 г.»: обозначьте направления главных ударов фашистских войск в 1941 г., отметьте места оборонительных боев и контрударов советских войск в 1941-1942 гг., обозначьте линию фронта, на которой были остановлены немецко-фашистские войска к декабрю 1941 г., закрасьте территорию освобожденную советскими войсками в результате зимнего наступления 1941-1942 г., подпишите название городов-героев.	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
25	**Тема 3.5. Коренной перелом в ходе войны (осень 1942 – 1943 г.)**	**Содержание учебного материала:** Коренной перелом в войне. Сталинградская битва. Германское наступление весной - летом 1942 г. Поражение советских войск в Крыму. Битва за Кавказ. Оборона Сталинграда. Приказ № 227 «Ни шагу назад!». Дом Павлова. Героическая борьба армий В.И. Чуйкова и М.С. Шумилова против немецко-фашистских войск. Окружение неприятельской группировки под Сталинградом и разгром гитлеровцев. Н.Ф. Ватутин, А.И. Еременко, К.К. Рокоссовский. Итоги и значение победы Красной армии под Сталинградом. Начало коренного	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06

		перелома в войне. Прорыв блокады Ленинграда в январе 1943 г. Значение героического сопротивления Ленинграда. Битва на Курской дуге. Соотношение сил. Провал немецкого наступления. Танковые сражения под Прохоровкой и Обоянью. Переход советских войск в наступление. Итоги и значение Курской битвы. Битва за Днепр. Освобождение Левобережной Украины и форсирование Днепра. Освобождение Киева. Итоги наступления Красной Армии летом - осенью 1943 г. За линией фронта. Развертывание массового партизанского движения. Антифашистское подполье в крупных городах. Значение партизанской и подпольной борьбы для победы над врагом. Сотрудничество с врагом (коллаборационизм): формы, причины, масштабы. Создание гитлеровцами воинских формирований из советских военнопленных. Антисоветские национальные военные формирования в составе вермахта. Судебные процессы на территории СССР над военными преступниками и пособниками оккупантов в 1943-1946 гг. Война в Северной Африке. Высадка союзнических войск в Италии и падение режима Муссолини. Перелом в войне на Тихом океане. Тегеранская конференция. “Большая тройка” **Домашнее задание № 25:** Повторить конспект		
2 семестр				
1	**Тема 3.6. Культура в годы Великой Отечественной войны**	**Прикладной модуль** **Содержание учебного материала:** Человек и война: единство фронта и тыла. «Все для фронта, все для победы!». Трудовой подвиг народа. Роль женщин и подростков в промышленном и сельскохозяйственном производстве. Самоотверженный труд ученых. Помощь населения фронту. Повседневность военного времени. Фронтовая повседневность. Боевое братство. Женщины на войне. Письма с фронта и на фронт. Повседневность в советском тылу. Военная дисциплина на производстве. Карточная система и нормы снабжения в городах. Положение в деревне. Стратегии выживания в городе и на селе. Государственные меры и общественные инициативы по спасению детей.	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1

		Культурное пространство в годы войны. Песня «Священная война» - призыв к сопротивлению врагу. Советские писатели, композиторы, художники, ученые в условиях войны. Песенное творчество и фольклор. Кино военных лет. Государство и Церковь в годы войны. Патриотическое служение представителей религиозных конфессий. Культурные и научные связи с союзниками. Организация питания граждан в военный период. Система талонов. Блокадный хлеб. **Домашнее задание № 26:** Повторить конспект		
2	**Тема 3.7. Победа СССР в Великой Отечественной войне**	**Содержание учебного материала:** Освобождение Правобережной Украины и Крыма. Наступление советских войск в Белоруссии и Прибалтике. Боевые действия в Восточной и Центральной Европе и освободительная миссия Красной Армии. Встреча на Эльбе. Висло-Одерская операция. Битва за Берлин. Капитуляция Германии. Репатриация советских граждан в ходе войны и после ее окончания. Война и общество. Восстановление хозяйства в освобожденных районах. Начало советского атомного проекта. Реэвакуация и нормализация повседневной жизни. Депортации репрессированных народов. Взаимоотношения государства и Церкви. **Домашнее задание № 27:** Повторить конспект	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
3	**Тема 3.8. Завершающий период Великой Отечественной войны**	**Содержание учебного материала:** Открытие второго фронта в Европе. Восстания против оккупантов и их пособников в европейских странах. Конференции руководителей ведущих держав Антигитлеровской коалиции; Ялтинская конференция 1945 г.: основные решения. Роль СССР в разгроме нацистской Германии и освобождении народов Европы. Потсдамская конференция. Судьба послевоенной Германии. Политика денацификации, демилитаризации, демонополизации, демократизации (четыре «Д»). Итоги Великой Отечественной Решающий вклад СССР в победу Антигитлеровской коалиции. **Домашнее задание № 28:** Выучить понятия денацификации, демилитаризации, демонополизации, демократизации	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
4	**Тема 3.9. Завершение Второй мировой**	**Содержание учебного материала:** Советско-японская война 1945 г. Разгром Квантунской армии. Ядерные бомбардировки японских городов американской авиацией и их последствия.	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05

	войны	Капитуляция Японии. Нюрнбергский трибунал и Токийский процесс над военными преступниками Германии и Японии. Итоги Второй мировой войны. Создание ООН. Осуждение главных военных преступников. Нюрнбергский и Токийский судебные процессы. Изменение политической карты мира **Домашнее задание № 29:** Повторить конспект, подготовиться к практической работе.		ОК 06
5	**Тема 3.10. ПЗ № 7 Мир после Второй мировой войны**	**Практическое занятие № 7** **Содержание практической работы:** Работа с исторической картой **Форма работы:** индивидуальная работа студентов **Задания для выполнения:** Заполнить контурную карту “Мир после Второй мировой войны”: 1. Выделите границы государств и покажите территории, отошедшие к СССР и Польше в результате войны. 2. Покажите территории, отошедшие от Италии к Югославии и Греции по Парижскому договору 1947 г. 3. Обозначьте границы советской, американской, английской и французской зон оккупации Германии. 4. Подпишите различными цветами названия государств - участников НАТО, ОВД и остальных государств. 5. Подчеркните линиями разного цвета подписи названий государств - членов СЭВ и ЕЭС. **Домашнее задание № 30:** Подготовиться к итоговой контрольной работе №3 по разделу	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
Раздел 4. СССР в 1945 - 1991 годы. Послевоенный мир				
6	**Тема 4.1. Организация Объединенных наций**	**Содержание учебного материала:** Генеральная Ассамблея, Совет Безопасности, Секретариат и Генеральный секретарь, Экономический и социальный совет, Международный суд. Функции и полномочия. Порядок комплектации. Порядок голосования. **Домашнее задание № 31:** Повторить конспект	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
7	**Тема 4.2. СССР в 1945 - 1953 гг.**	**Содержание учебного материала:** СССР в послевоенные годы. Укрепление статуса СССР как великой мировой державы. Восстановление промышленности и хозяйства. Разруха. Демобилизация армии. Демилитаризация экономики. Сельское хозяйство и	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06

		положение деревни. Репарации, их размеры и значение для экономики. Денежная реформа и отмена карточной системы (1947). Идеологическая кампания (1940-х - 1950-х гг.). Ужесточение административно-командной системы. Послевоенные репрессии. “Ленинградское дело”. Борьба с космополитизмом. “Дело врачей”. Начало холодной войны. Доктрина Трумэна. План Маршалла. Формирование биполярного мира. Советизация Восточной и Центральной Европы. Взаимоотношения со странами народной демократии. Создание Совета экономической взаимопомощи. Организация Североатлантического договора (НАТО). Создание по инициативе СССР Организации Варшавского договора. Война в Корее. **Домашнее задание № 32:** Повторить изученный материал		
8	**Тема 4.3. СССР в период “Оттепели” (1953 - 1964 гг.)**	**Прикладной модуль** **Содержание учебного материала:** Перемены после смерти И.В. Сталина. Внутрипартийная борьба за власть и победа Н.С. Хрущева. XX съезд КПСС и его значение. Период “Оттепели”. Начало реабилитации жертв политических репрессий. Социально-экономическое развитие СССР. «Догнать и перегнать Америку». Попытки решения продовольственной проблемы. Освоение целинных земель. Жилищная революция. Реформа системы образования. Пенсионная реформа. Научно-техническая революция в СССР. Создание ракетно-ядерного щита. Начало освоения космоса. Запуск первого спутника Земли. Исторические полеты Ю.А. Гагарина и первой в мире женщины-космонавта В.В. Терешковой. Влияние НТР на перемены в повседневной жизни людей. XXII съезд КПСС и Программа построения коммунизма в СССР. Внешняя политика. СССР и страны Запада. Международные военно-политические кризисы, позиция СССР и стратегия ядерного сдерживания (Суэцкий кризис 1956 г., Берлинский кризис 1961 г., Карибский кризис 1962 г.). СССР и мировая социалистическая система. Распад колониальных систем и борьба за влияние в странах третьего мира. Конец оттепели. Нарастание негативных тенденций в обществе. Кризис доверия власти. Выступления населения. Причины отставки Н.С.Хрущева. **Домашнее задание № 33:** 1. Повторить изученный материал.	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1

<table>
<tr><td></td><td></td><td>2. Выучить основные понятия темы: оттепель, интеллигенция, репрессии, шестидесятники, политзаключенные, концлагеря, коммунизм, целина, соцсоревнования, планирование.</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>9</td><td>Тема 4.4.
ПЗ № 8
Научно-техническая революция в СССР</td><td>Практическое занятие № 8
Содержание практической работы:
Форма работы: индивидуальная работа студентов
Задания для выполнения: студентам необходимо выделить основные направления развития советской науки в период 50-х - 60-х гг. и заполнить таблицу “Научные достижения СССР”:
<table><tr><th>Дата</th><th>Название проекта</th><th>Создатели (участники)</th><th>Результаты</th></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>
Домашнее задание № 34: Повторить конспект</td><td>2</td><td>ОК 02
ОК 04
ОК 05
ОК 06</td></tr>
<tr><td>10</td><td>Тема 4.5.
Мир во второй половине XX века. Начало Холодной войны</td><td>Содержание учебного материала:
Основные этапы развития международных отношений во второй половине 1940-х - 2020-х гг. От мира к холодной войне. Речь У. Черчилля в Фултоне. Доктрина Трумэна. План Маршалла. Разделенная Европа. Раскол Германии и образование двух германских государств. Совет экономической взаимопомощи. Формирование двух военно-политических блоков (НАТО и ОВД).
Международные кризисы и региональные конфликты в годы холодной войны (Берлинские кризисы, Корейская война, войны в Индокитае, Суэцкий кризис, Карибский (Кубинский) кризис). Создание Движения неприсоединения. Гонка вооружений. Война во Вьетнаме.
Домашнее задание № 35: Повторить изученный материал</td><td>2</td><td>ОК 02
ОК 04
ОК 05
ОК 06</td></tr>
<tr><td>11</td><td>Тема 4.6.
Холодная война. Период “Разрядки”</td><td>Содержание учебного материала:
Разрядка международной напряженности в конце 1960-х - первой половине 1970-х гг. Договор о запрещении ядерных испытаний в трех средах. Договор о нераспространении ядерного оружия (1968). Пражская весна 1968 г. и ввод войск государств - участников ОВД в Чехословакию. Урегулирование германского вопроса (договоры ФРГ с СССР и Польшей, четырехстороннее соглашение по</td><td>2</td><td>ОК 02
ОК 04
ОК 05
ОК 06</td></tr>
</table>

		Западному Берлину). Договоры об ограничении стратегических вооружений (ОСВ). Совещание по безопасности и сотрудничеству в Европе (Хельсинки, 1975 г.). Ввод советских войск в Афганистан (1979). Возвращение к политике холодной войны. Наращивание стратегических вооружений. Американский проект СОИ. Провозглашение советской концепции нового политического мышления в 1980-х гг. Революции 1989-1991 гг. в странах Центральной и Восточной Европы, их внешнеполитические последствия. Распад СССР и восточного блока. **Домашнее задание № 36:** 1. Повторить изученный материал 2. Подготовиться к контрольной работе №4		
12	**Тема 4.7. СССР в период "Застоя" (1964 - 1984 гг.)**	**Прикладной модуль** **Содержание учебного материала:** СССР во второй половине 1960-х — начале 1980-х годов Л.И. Брежнев. Концепция развитого социализма. Власть и общество. Усиление позиций партийно-государственной номенклатуры. Конституция СССР 1977 года. Преобразования в сельском хозяйстве. Экономическая реформа 1965 года: задачи и результаты. Достижения и проблемы в развитии науки и техники. Нарастание негативных тенденций в экономике. Застой. Теневая экономика. Новые тенденции в развитие общественного питания. Усиление идеологического контроля в различных сферах культуры. Инакомыслие, диссиденты. Социальная политика, рост благосостояния населения. Причины усиления недовольства. Новые вызовы внешнего мира. Между разрядкой и конфронтацией. Возрастание международной напряженности. Холодная война и мировые конфликты. Пражская весна и снижение международного авторитета СССР. Достижение военно-стратегического паритета с США. Политика разрядки. Совещание по безопасности и сотрудничеству в Европе (СБСЕ) в Хельсинки. Ввод войск в Афганистан. Подъем антикоммунистических настроений в Восточной Европе. Кризис просоветских режимов. **Домашнее задание № 37:** 1. Повторить изученный материал. 2. Выучить основные понятия темы: Развитой социализм, идеология, партийная номенклатура, застой, инакомыслие, диссиденты, теневая экономика.	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1

13	**Тема 4.8. СССР в период “Перестройки” (1984 - 1991)**	**Содержание учебного материала:** Нарастание кризисных явлений в социально-экономической и идейно-политической сферах. Резкое падение мировых цен на нефть и его негативные последствия для советской экономики. М.С. Горбачев и его окружение: курс на реформы. Антиалкогольная кампания 1985 г. и ее противоречивые результаты. Чернобыльская трагедия. Реформы в экономике, в политической и государственной сферах. Законы о госпредприятии и об индивидуальной трудовой деятельности. Принятие закона о приватизации государственных предприятий. Гласность и плюрализм. Политизация жизни и подъем гражданской активности населения. Либерализация цензуры. Общественные настроения и дискуссии в обществе. Отказ от догматизма в идеологии. Вторая волна десталинизации. История страны как фактор политической жизни. Отношение к войне в Афганистане. Неформальные политические объединения. Новое мышление М.С. Горбачева. Изменения в советской внешней политике. Односторонние уступки Западу. Роспуск СЭВ и Организации Варшавского договора. Объединение Германии. Начало вывода советских войск из Центральной и Восточной Европы. Завершение холодной войны. **Домашнее задание № 38:** 1. Повторить изученный материал. Подготовиться к контрольной работе №5	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
14	**Тема 4.9. Демократизация советской политической системы**	**Содержание учебного материала:** XIX конференция КПСС и ее решения. Альтернативные выборы народных депутатов. Съезды народных депутатов - высший орган государственной власти. I съезд народных депутатов СССР и его значение. Демократы первой волны, их лидеры и программы. Подъем национальных движений, нагнетание националистических и сепаратистских настроений. Обострение межнационального противостояния: Закавказье, Прибалтика, Украина, Молдавия. Позиции республиканских лидеров и национальных элит. Последний этап перестройки: 1990-1991 гг. Отмена 6-й статьи Конституции СССР о руководящей роли КПСС. Становление многопартийности. Кризис в КПСС и создание Коммунистической партии РСФСР. I съезд народных депутатов РСФСР и его решения. Противостояние союзной и российской власти.	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06

<table>
<tr><td></td><td></td><td>Введение поста Президента и избрание М.С. Горбачева Президентом СССР. Избрание Б.Н. Ельцина Президентом РСФСР. Углубление политического кризиса.
Домашнее задание № 39:
1. Повторить изученный материал.
2. Подготовиться к практической работе</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>15</td><td>Тема 4.10.
ПЗ № 9
Дискуссии о причинах распада СССР</td><td>Практическое занятие № 9
Содержание практической работы: работа с историческими источниками
Форма работы: индивидуальная работа студентов
Задания для выполнения: с помощью исторических источников, интернет-ресурсов и дополнительной литературы, заполнить таблицу, а также высказать свое мнение о том, мог ли СССР продолжить свое существование? Аргументировать свой ответ.
<table>
<tr><td>Проблемы СССР</td><td>Суть проблемы</td><td>Последствия</td></tr>
<tr><td>Политические</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Экономические</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Социокультурные</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Региональные/Национальные</td><td></td><td></td></tr>
</table>
Домашнее задание № 40: Повторить конспект</td><td>2</td><td>ОК 02
ОК 04
ОК 05
ОК 06</td></tr>
<tr><td>16</td><td>Тема 4.11.
Распад СССР</td><td>Содержание учебного материала:
Усиление центробежных тенденций и угрозы распада СССР. Декларация о государственном суверенитете РСФСР. Дискуссии о путях обновления Союза ССР. Ново-Огаревский процесс и попытки подписания нового Союзного договора. «Парад суверенитетов». Референдум о сохранении СССР. Превращение экономического кризиса в стране в ведущий политический фактор. Нарастание разбалансированности в экономике. Введение карточной системы снабжения. Реалии 1991 г.: конфискационная денежная реформа, трехкратное повышение государственных цен, пустые полки магазинов. Разработка союзным и российским руководством программ перехода к рыночной экономике. Радикализация общественных настроений. Забастовочное движение. Новый этап в государственно-конфессиональных отношениях.
Попытка государственного переворота в августе 1991 г. Планы ГКЧП и</td><td>2</td><td>ОК 02
ОК 04
ОК 05
ОК 06</td></tr>
</table>

		защитники Белого дома. Победа Ельцина. Ослабление союзной власти. Распад структур КПСС. Оформление фактического распада СССР. Беловежские и Алма-Атинские соглашения, создание Содружества Независимых Государств (СНГ). Реакция мирового сообщества на распад СССР. Россия как преемник СССР на международной арене. **Домашнее задание № 41:** 2. Повторить изученный материал.		
17	**Тема 4.12. Культура СССР в XX веке**	**Содержание учебного материала:** Государство и культура в XX веке. Развитие искусства, литературы, музыки, театра. Появление кинематографа. Формирование модернистской и постмодернистской культуры. Основные деятели советской культуры XX века. Развитие науки и техники, основные достижения. **Домашнее задание № 42:** подготовиться к практической работе	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
18	**Тема 4.13. ПЗ № 10 Культура СССР в XX веке**	**Практическое занятие № 10** **Содержание практической работы:** работа с визуальными источниками **Форма работы:** индивидуальная работа студентов **Задания для выполнения:** студент должен подготовить небольшой доклад с презентацией посвященный одному деятелю культуры или науки СССР XX века. **Домашнее задание № 43:** Повторить конспект	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
Раздел 5. Российская Федерация в 1992 - 2020 гг. Современный мир в условиях глобализации				
19	**Тема 5.1. Политическое развитие России в 90-е годы**	**Содержание учебного материала:** Политическая система в России в начале 1990-х гг. Политические последствия радикальных экономических реформ. Конфликт Верховного Совета и президента: основные этапы. События 3-4 октября 1993 г. Роспуск Верховного Совета. Конституция 1993 г. Новая политическая система России. Складывание многопартийности. **Домашнее задание № 44:** 1. Повторить изученный материал. 2. Выучить основные понятия темы: многопартийная система, терроризм, гражданская война, сепаратизм, оппозиция, олигарх	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
20	**Тема 5.2.**	**Прикладной модуль**	2	ОК 02

<table>
<tr><td></td><td>Экономическое развитие России в 90-е годы</td><td>Содержание учебного материала:
Б.Н. Ельцин и его окружение. Общественная поддержка курса реформ. Правительство реформаторов во главе с Е.Т. Гайдаром. Начало радикальных экономических преобразований.
Либерализация цен. «Шоковая терапия». Ваучерная приватизация. Гиперинфляция, рост цен и падение жизненного уровня населения. Безработица. Черный рынок и криминализация жизни. Рост недовольства граждан первыми результатами экономических реформ.
Корректировка курса реформ и попытки стабилизации экономики. Роль иностранных займов. Тенденции деиндустриализации и увеличения зависимости экономики от мировых цен на энергоносители. Ситуация в российском сельском хозяйстве и увеличение зависимости от экспорта продовольствия. Финансовые пирамиды. Дефолт 1998 г. и его последствия.
Домашнее задание № 45:
1. Повторить изученный материал.
2. Выучить основные понятия темы: Либерализация, рынок, свободное ценообразование, инфляция, частный сектор экономики, приватизация, дефолт
3. Подготовиться к контрольной работе №6</td><td></td><td>ОК 04
ОК 05
ОК 06
ПК 1.1
ПК 2.1
ПК 3.1
ПК 4.1
ПК 5.1</td></tr>
<tr><td>21</td><td>Тема 5.3.
ПЗ № 11
Новая политическая система России</td><td>Практическое занятие № 11
Содержание практической работы: работа источниками и интернет-ресурсами
Форма работы: индивидуальная работа студентов
Задания для выполнения: необходимо дать характеристику новой политической системы и многопартийности России в начале 1990-х гг. Заполнить таблицу «Основные политические партии и их программы»:
<table>
<tr><th>Название партии</th><th>Дата основания</th><th>ФИО политического лидера</th><th>Характеристика политической программы</th></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table>
Домашнее задание № 46: Повторить конспект</td><td>2</td><td>ОК 02
ОК 04
ОК 05
ОК 06</td></tr>
<tr><td>22</td><td>Тема 5.4.
Первая и вторая Чеченские</td><td>Межнациональные конфликты 1992 г. Антидудаевская оппозиция У. Автурханова. Штурм Грозного силами оппозиции У. Автурханова. Операция по восстановлению конституционного порядка 1994 – 1996 гг. Террористические</td><td>2</td><td>ОК 02
ОК 04
ОК 05</td></tr>
</table>

	кампании	акты в Буденновске и Кизляре. Хасавюртовские соглашения. Межвоенный кризис в Чечне. Вторжение в Дагестан. Террористические акты августа 1999 г. Контртеррористическая операция 1999 – 2000 гг. Режим А. Кадырова и Р. Кадырова в Чечне. Радикальные движения в Чечне 2000-х гг. Террористическая угроза и борьба с ней. Урегулирование кризиса в Чеченской Республике. **Домашнее задание № 47:** Повторить конспект		ОК 06
23	**Тема 5.5. Политическое развитие России в 2000-е**	**Содержание учебного материала:** Формирование новой политической ситуации в начале 2000-х гг. Вступление в должность Президента В.В. Путина и связанные с этим ожидания. Начало преодоления негативных последствий 1990-х гг. Основные направления внутренней и внешней политики. Федерализм и сепаратизм. Создание Федеральных округов. Восстановление единого правового пространства страны. Разграничение властных полномочий центра и регионов. Построение вертикали власти и гражданское общество. Новый облик российского общества после распада СССР. Социальная и профессиональная структура. Занятость и трудовая миграция. Миграционная политика. **Домашнее задание № 48:** повторить конспект	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
24	**Тема 5.6. Россия в начале XXI века: экономическое развитие**	**Прикладной модуль**	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
		Содержание учебного материала: Экономический подъем 1999-2007 гг. и кризис 2008 г. Структура экономики, роль нефтегазового сектора и задачи инновационного развития. Крупнейшие инфраструктурные проекты. Сельское хозяйство. Россия в системе мировой рыночной экономики. Начало (2005) и продолжение (2018) реализации приоритетных национальных проектов. Развитие рыночной экономики, конкуренции, диверсификация, индустриализация; бурное развитие торговли и общественного питания; появление сетей **Домашнее задание № 49:** повторить конспект		
25	**Тема 5.7.**	**Прикладной модуль**	2	ОК 02

	Россия в начале XXI века: социальное развитие	**Содержание учебного материала:** Основные принципы и направления государственной социальной политики. Реформы здравоохранения. Пенсионные реформы. Реформирование образования, культуры, науки и его результаты. Начало конституционной реформы. Снижение средней продолжительности жизни и тенденции депопуляции. Государственные программы демографического возрождения России. Разработка семейной политики и меры по поощрению рождаемости. Пропаганда спорта и здорового образа жизни и их результаты. XXII Олимпийские и XI Паралимпийские зимние игры в Сочи (2014), успехи российских спортсменов, допинговые скандалы и их последствия для российского спорта. Чемпионат мира по футболу и открытие нового образа России миру. **Домашнее задание № 50:** Повторить конспект		ОК 04 ОК 05 ОК 06 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
26	**Тема 5.8. Россия в начале XXI века: внешняя политика**	**Содержание учебного материала:** Внешняя политика в конце XX - начале XXI в. Утверждение новой Концепции внешней политики Российской Федерации (2000) и ее реализация. Постепенное восстановление лидирующих позиций России в международных отношениях. Современная концепция российской внешней политики. Участие в международной борьбе с терроризмом и в урегулировании локальных конфликтов. Оказание помощи Сирии в борьбе с международным терроризмом и в преодолении внутриполитического кризиса (с 2015 г.). Приближение военной инфраструктуры НАТО к российским границам и ответные меры. Односторонний выход США из международных соглашений по контролю над вооружениями и последствия для России. **Домашнее задание № 51:** повторить конспект	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
27	**Тема 5.9. Политическое развитие России в 2010-е**	**Содержание учебного материала:** Президент Д.А. Медведев, премьер-министр В.В. Путин. Основные направления внешней и внутренней политики. Проблема стабильности и преемственности власти. Избрание В.В. Путина Президентом Российской Федерации в 2012 г. и переизбрание на новый срок в 2018 г. Вхождение Крыма в состав России и реализация инфраструктурных проектов в Крыму (строительство Крымского моста, трассы «Таврида» и других). Конституционная реформа (2020). **Домашнее задание № 52:** повторить конспект	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06

28	**Тема 5.10. Повседневная жизнь современной России**	**Прикладной модуль** **Содержание учебного материала:** Социальная дифференциация. Качество, уровень жизни и размеры доходов разных слоев населения. Постановка государством вопроса о социальной ответственности бизнеса. Модернизация бытовой сферы. Досуг. Россиянин в глобальном информационном пространстве: СМИ, компьютеризация, Интернет. Массовая автомобилизация. Военно-патриотические движения. Марш «Бессмертный полк». Празднование 75-летия Победы в Великой Отечественной войне (2020). **Домашнее задание № 53:** подготовить доклад о современных ресторанах, специализирующихся на аутентичной национальной кухни	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
29	**Тема 5.11. Россия и страны СНГ**	**Содержание учебного материала:** Центробежные и партнерские тенденции в СНГ. «Оранжевые» революции. Союзное государство России и Беларуси. Россия в СНГ и в Евразийском экономическом сообществе (ЕврАзЭС). Миротворческие миссии России. Приднестровье. Россия в условиях нападения Грузии на Южную Осетию в 2008 г. (операция по принуждению Грузии к миру). Отношения с США и Евросоюзом. Вступление в Совет Европы. Сотрудничество России со странами ШОС (Шанхайской организации сотрудничества) и БРИКС. Деятельность «Большой двадцатки». Дальневосточное и другие направления политики России. Сланцевая революция в США и борьба за передел мирового нефтегазового рынка. **Домашнее задание № 54:** подготовить доклад о мировых организациях на выбор	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
30	**Тема 5.12. Украинский вопрос**	**Содержание учебного материала:** Государственный переворот на Украине 2014 г. и его последствия для русскоязычного населения Украины, позиция России. Воссоединение Крыма и Севастополя с Россией и его международные последствия. Минские соглашения по Донбассу и гуманитарная поддержка Донецкой Народной Республики (ДНР) и Луганской Народной Республики (ЛНР). Специальная военная операция (2022). Референдумы в ДНР, ЛНР, Запорожской и Херсонской областях и их воссоединение с Россией. Введение США и их союзниками политических и экономических санкций против России и их последствия для мировой торговли. **Домашнее задание № 55:** повторить конспект	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06

<table>
<tr><td>31</td><td>Тема 5.13.
ПЗ № 12
Российская экономика в условиях коронавирусной пандемии</td><td>Прикладной модуль
Практическое занятие № 12
Содержание практической работы: Россия в борьбе с коронавирусной пандемией, оказание помощи зарубежным странам. Экономические проблемы России в период пандемии. Состояние и развитие потенциала предприятий общественного питания в условиях пандемии коронавируса. Позитивные практики индустрии общественного питания Российской Федерации в условиях пандемии COVID-19. Современное состояние и тенденции развития кейтеринга в Российской Федерации.
Форма работы: Индивидуальная работа студентов
Задания для выполнения:
Заполнить таблицу
<table><tr><th>Сферы</th><th>Положительное влияние</th><th>Отрицательное влияние</th></tr><tr><td>Экономическая</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Внутриполитическая</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Внешнеполитическая</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Социокультурная</td><td></td><td></td></tr></table>Домашнее задание № 56: повторить конспект</td><td>2</td><td>ОК 02
ОК 04
ОК 05
ОК 06
ПК 1.1
ПК 2.1
ПК 3.1
ПК 4.1
ПК 5.1</td></tr>
<tr><td>32</td><td>Тема 5.14.
Религия, наука и культура России в конце XX - начале XXI</td><td>Содержание учебного материала:
Религия, наука и культура России в конце XX - начале XXI в. Повышение общественной роли СМИ и Интернета. Коммерциализация культуры. Ведущие тенденции в развитии образования и науки. Модернизация образовательной системы. Основные достижения российских ученых и недостаточная востребованность результатов их научной деятельности. Религиозные конфессии и повышение их роли в жизни страны. Особенности развития современной художественной культуры: литературы, киноискусства, театра, изобразительного искусства. Процессы глобализации и массовая культура
Домашнее задание № 57: подготовиться к практической работе</td><td>2</td><td>ОК 02
ОК 04
ОК 05
ОК 06</td></tr>
<tr><td>33</td><td>Тема 5.15.
ПЗ № 13
Мир и процессы глобализации в новых условиях</td><td>Практическое занятие № 13
Содержание практической работы: работа источниками и интернет-ресурсами. Мир и процессы глобализации в новых условиях. Антиглобалистские тенденции. Международный нефтяной кризис 2020 г. и его последствия. Россия в современном мире.</td><td>2</td><td>ОК 02
ОК 04
ОК 05
ОК 06</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td></td><td>Форма работы: индивидуальная работа
Задания для выполнения: заполнить таблицу<table><tr><th>Проблемы</th><th>Суть проблемы</th><th>Прогнозы</th></tr><tr><td>1</td><td></td><td></td></tr><tr><td>2</td><td></td><td></td></tr><tr><td>3</td><td></td><td></td></tr><tr><td>4</td><td></td><td></td></tr></table></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td>Консультации</td><td></td><td>4</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="3">Итого:</td><td>120</td><td></td></tr>
</table>

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ООД.03 История

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Истории, обществознания, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

Основная литература:

1. Мединский В. Р., Чубарьян А. О. История. Всеобщая история. 1914—19 45 годы : 10-й класс : базовый уровень : учебник : издание в pdf-формате / В. Р. Мединский, А. О. Чубарьян. — 3-е изд., обновл. — Моск ва : Просвещение, 2024. — 239, [1] с. : ил. ISBN 978-5-09-120011-9 (электр. изд.). — Текст : электронный.
2. Мединский В. Р., Торкунов А. В. История. История России. 1914—19 45 годы : 10-й класс : базовый уровень : учебник : издание в pdf-формате / В. Р. Мединский, А. В. Торкунов. — 3-е изд., обновл. — Москва : Просвещение, 2024. — 496 с. : ил. ISBN 978-5-09-120012-6 (электр. изд.). — Текст : электронный.
3. Мединский В. Р., Чубарьян А. О.История. Всеобщая история. 1945 год — начало XXI века : 11-й класс : базовый уровень : учебник : издание в pdf-формате / В. Р. Мединский, А. О. Чубарьян. — 3-е изд., обновл. — Москва : Просвещение, 2024. — 271, [1] с. : ил. ISBN 978-5-09-120025-6 (электр. изд.). — Текст : электронный.
4. Мединский В. Р., Торкунов А. В.История. История России. 1945 год — начало XXI века : 11-й класс : базовый уровень : учебник : издание в pdf-формате / В. Р. Мединский, А. В. Торкунов. — 3-е изд., обновл. — Москва : Просвещение, 2024. — 447, [1] с. : ил. ISBN 978-5-09-120013-3 (электр. изд.). – Текст : электронный.
5. История России XX - начала XXI века : учебник для среднего профессионального образования / Д. О. Чураков [и др.] ; под редакцией Д. О. Чуракова, С. А. Саркисяна. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 311 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13853-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/512322
6. История России в 2 ч. Часть 1. 1914—1941 : учебник для среднего профессионального образования / М. В. Ходяков [и др.] ; под редакцией М. В. Ходякова. — 8-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 270 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04767-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/513055
7. История России в 2 ч. Часть 2. 1941—2015 : учебник для среднего профессионального образования / М. В. Ходяков [и др.] ; под редакцией М. В. Ходякова. — 8-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 300 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04769-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/513056
8. Князев, Е. А. История России. XX век : учебник для среднего профессионального образования / Е. А. Князев. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 234 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13336-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/518791

Дополнительная литература:

1. Белая книга. Экономические реформы в России 1991—2000 [Текст] / Сост. С.Г. Кара-Мурза. – М.: Алгоритм, 2002.
2. Воронин Ю. М. Стреноженная Россия: Политико-экономический портрет ельцинизма [Текст] / Ю.М. Воронин. – М.: Республика, 2003.
3. Гайдар Е. Т. Власть и собственность: Смуты и институты. Государство и эволюция [Текст] / Е.Т. Гайдар. – СПб.: Норма, 2009.

4. Гайдар Е. Т. Долгое время. Россия в мире: очерки экономической истории [Текст] / Е.Т. Гайдар. – М.: Дело, 2005.
5. Геворкян Н. Тимакова Н. Колесников А. От первого лица. Разговоры с Владимиром Путиным. Вагриус, 2000.
6. Зевина О.Е. Об особенностях политической культуры современной России [Текст] /О.Е. Зевина, Б.И. Макаренко // Полис. 2010. № 1. С. 80 – 87.
7. Макаренко Б.И. Парламентские выборы 2003 г. как проявление кризиса партийной системы [Текст] / Б.И. Макаренко // Полис. 2004. № 1. С. 64 – 75.
8. Млечин Л. Борис Ельцин. Послесловие [Текст] / Л.Млечин. М.: Центрполиграф, 2007.
9. Назаретян А.П. Двадцать первый век: гибель цивилизации, возврат к прошлому или небывалый прогресс? [Текст] / А.П. Назаретян // Наука и религия. 2001. № 3. С.2-5.
10. Нельсон П. Экономическая диалектика и строительство демократии в России [Текст] / П. Нельсон, И. Кузенс // Социологические исследования. 1996. № 1. С. 37-45.
11. Россия: 10 лет реформ: Социально-демографическая ситуация. XI ежегодный доклад // Под ред. Н.М. Римашевской [Текст]. – М.: РИЦ ИСЭПН, 2002.
12. Информационно-правовой портал ГАРАНТ.РУ: https://www.garant.ru/
13. Консультант Плюс: https://www.consultant.ru/

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ООД.03 История

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины раскрываются через дисциплинарные результаты, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций по разделам и темам содержания учебного материала.

Результаты обучения	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Методы оценки
Уметь		Контрольные работы Выполнение практических заданий Дифференцированный зачет на основании среднеарифметической оценок по основным контрольным точкам
характеризовать российские духовно-нравственные ценности, в том числе ценности человеческой жизни, патриотизма и служения Отечеству, семьи, созидательного труда, норм морали и нравственности, прав и свобод человека, гуманизма, милосердия, справедливости, коллективизма, исторического единства народов России, преемственности истории нашей Родины, осознания ценности культуры России и традиций народов России, общественной стабильности и целостности государства;	- Студент умеет характеризовать различные аспекты российских духовно-нравственных ценностей. - Студент выделяет понятиями о существенных признаках и закономерностях развития различных социальных объектов.	
владеть базовым понятийным аппаратом социальных наук,	- Студент применяет понятия различных социальных объектов в необходимом контексте. - Студент показывает владение обществоведческими терминами и понятиями.	
различать существенные и несущественные признаки понятий, определять различные смыслы многозначных понятий, классифицировать используемые в социальных науках понятия и термины;	- Студент владеет понятиями о существенных признаках и закономерностях развития различных социальных объектов. - Студент противопоставляет характеристики изученных социальных явлений.	

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;	- Студент владеет понятиями о существенных признаках и закономерностях развития различных социальных объектов. - Студент формулирует последние тенденции развития того или иного социального объекта.	
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;	- Студент противопоставляет характеристики изученных социальных явлений. - Студент устанавливает связь между такими социальными объектами, как человек и общество, общество и природная среда, общество и культура. - Студент формулирует основные аспекты взаимодействия важнейших социальных институтов, подсистем и элементов общества. - Студент раскрывает и поясняет причинно- следственные связи между обществом, человеком и различными социальными институтами.	
характеризовать функции социальных институтов;	- Студент сравнивает различные социальные объекты, основываясь на собранной информации. - Студент противопоставляет характеристики изученных социальных явлений.	
обосновывать иерархию нормативных правовых актов в системе российского законодательства;	- Студент устанавливает различия между фактами и мнениями, аргументами и выводами. - Студент анализирует нормативно-правовые акты различного уровня.	
устанавливать связи социальных объектов и явлений с помощью различных знаковых систем;	- Студент анализирует социальную информацию и учебный материал из различных источников информации. - Студент описывает социальные явления с помощью различных знаковых систем.	
применять полученные знания при анализе социальной информации, полученной из источников разного типа, включая официальные публикации на интернет-	- Студент приводит собственные примеры, основывающиеся на полученных знаниях. - Студент анализирует социальную информацию и учебный материал из различных источников информации. - Студент описывает социальные	

ресурсах государственных органов, нормативные правовые акты, государственные документы стратегического характера, публикации в средствах массовой информации;	явления с помощью различных знаковых систем. - Студент работает с электронными источниками 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;	- Студент работает с электронными источниками информации. - Студент актуализирует информацию о различных социальных объектах. - Студент анализирует различные неадаптированные тексты, выделяя из них основы заданной темы. - Студент обобщает предоставленную информацию, делая из нее логические выводы. - Студент систематизирует неупорядоченную информацию с помощью схем, таблиц, диаграмм.	
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;	- Студент работает с электронными источниками информации. - Студент приводит собственные примеры, основывающиеся на полученных знаниях. - Студент актуализирует информацию о различных социальных объектах.	
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	- Студент умеет анализировать различные ситуации, происходящие в обществе. - Студент применяет обществоведческие термины для решения различных задач. - Студент предлагает всевозможные способы решения общественных проблем.	

Российской Федерации, в том числе правомерного налогового поведения;		
ориентироваться в актуальных общественных событиях;	- Студент умеет анализировать основные социальные явления, происходящие в обществе. - Студент собирает и систематизирует актуальную информацию о различных социальных объектах.	
определять личную гражданскую позицию;	- Студент высказывает собственную гражданскую позицию. - Студент может аргументировать свою гражданскую позицию.	
осознавать значимости здорового образа жизни, роль непрерывного образования; использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении различных задач;	- Студент работает с электронными источниками информации.	
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;	- Студент предлагает всевозможные способы решения общественных проблем. - Студент умеет приводить собственные примеры из различных сфер общественной жизни. - Студент поясняет теоретические положения, на основании которых приводятся собственные примеры.	
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;	- Студент анализирует деятельность основных социальных объектов. - Студент систематизирует информацию о различных социальных явлениях.	

создавать типологии социальных процессов и явлений на основе предложенных критериев;	- Студент устанавливает различия между фактами и мнениями, аргументами и выводами.	
применять знания о финансах и бюджетном регулировании при пользовании финансовыми услугами и инструментами;	- Студент работает с электронными источниками информации.	
использовать финансовую информацию для достижения личных финансовых целей, обеспечивать финансовую безопасность с учетом рисков и способов их снижения;	- Студент умеет приводить собственные примеры из различных сфер общественной жизни. - Студент поясняет теоретические положения, на основании которых приводятся собственные примеры.	
нести гражданскую ответственность в части уплаты налогов для развития общества и государства;	- Студент предлагает всевозможные способы решения общественных проблем.	
оценивать социальной информации, в том числе поступающей по каналам сетевых коммуникаций, определять степень достоверности информации;	- Студент работает с электронными источниками информации.	
соотносить различные оценки социальных явлений, содержащиеся в источниках информации, давать на основе полученных знаний правовую оценку действиям людей в модельных ситуациях;	- Студент работает с электронными источниками информации. - Студент анализирует деятельность основных социальных объектов. - Студент систематизирует информацию о различных социальных явлениях.	
самостоятельно оценивать и принимать решения, выявлять с помощью полученных знаний наиболее эффективные способы противодействия коррупции;	- Студент предлагает всевозможные способы решения общественных проблем. - Студент анализирует деятельность основных социальных объектов. - Студент систематизирует информацию о различных социальных явлениях.	
определять стратегии разрешения социальных и межличностных конфликтов;	- Студент умеет приводить собственные примеры из различных сфер общественной жизни. - Студент поясняет теоретические положения, на основании которых	

	приводятся собственные примеры.	
оценивать поведение людей и собственное поведение с точки зрения социальных норм, ценностей, экономической рациональности и финансовой грамотности;	- Студент предлагает всевозможные способы решения общественных проблем. - Студент анализирует деятельность основных социальных объектов. - Студент систематизирует информацию о различных социальных явлениях.	
осознавать неприемлемость антиобщественного поведения, осознавать опасность алкоголизма и наркомании, необходимость мер юридической ответственности, в том числе для несовершеннолетних граждан.	- Студент предлагает всевозможные способы решения общественных проблем. - Студент умеет приводить собственные примеры из различных сфер общественной жизни. - Студент поясняет теоретические положения, на основании которых приводятся собственные примеры.	
Знать		
понятие об обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии основных сфер и институтов;	- Студент имеет представление об обществе как целостной системе и основных явлениях, происходящих в обществе. - Студент владеет знаниями о взаимодействии и взаимовлиянии различных сфер общества.	
основы социальной динамики;	- Студент может пояснить основные признаки различных общественных явлений и процессов.	
особенности процесса цифровизации и влиянии массовых коммуникаций на все сферы жизни общества;	- Студент понимает значение цифровизации современного мира. - Студень знает актуальные существующие каналы коммуникации в обществе.	
глобальные проблемы и вызовы современности;	- Студент может воспроизвести список основных современных глобальных проблем и их специфику. - Студент умеет анализировать статистическую информацию из различных источников, касающуюся глобальных проблем.	

перспективы развития современного общества, в том числе тенденции развития Российской Федерации;	- Студент перечисляет основные тенденции развития общества и важнейших социальных институтов. - Студент называет основные проблемы, присутствующие в обществе.	
понятия о человеке как субъекте общественных отношений и сознательной деятельности;	- Студент точно воспроизводит основные обществоведческие понятия. - Студент имеет представление об изученных социальных объектах и процессах. - Студент корректно использует основные понятия, описывающие строение и функционирование общества.	
об особенностях социализации личности в современных условиях, сознании, познании и самосознании человека;	- Студент объясняет биосоциальную сущность человека. - Студент перечисляет основные этапы социализации личности в обществе. - Студент называет и аргументирует факторы социализации личности. - Студент формулирует знание человека в системе общественных отношений.	
об особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сферах;	- Студент владеет знаниями об особенностях его будущей профессиональной деятельности. - Студент владеет знаниями о структурных элементах научного и ненаучного познания.	
о значении духовной культуры общества и разнообразии ее видов и форм;	- Студент имеет представление о различных мировых религиях. - Студент владеет информацией о научной деятельности и ее признаках. - На основе жизненного опыта и знаний обществоведческих терминов студент имеет представление о художественной картине мира.	
об экономике как науке и хозяйстве, роли государства в экономике, в том числе государственной политики поддержки конкуренции и импортозамещения, особенностях рыночных	- Студент может воспроизвести понятия экономики с различных ракурсов. - Студент знает меры государственной поддержки в области экономики для предприятий и граждан РФ. - Студент осознает особенности рыночной экономики в современном мире.	

отношений в современной экономике;		
о роли государственного бюджета в реализации полномочий органов государственной власти, этапах бюджетного процесса, механизмах принятия бюджетных решений;	- Студент владеет понятиями о государственном бюджете и системе налогообложения в РФ. - Студент может воспроизвести этапы бюджетного процесса. - Студент знает о механизмах принятия бюджетных решений.	
о социальных отношениях, направлениях социальной политики в Российской Федерации, в том числе поддержки семьи, государственной политики в сфере межнациональных отношений;	- Студент владеет знаниями о направлениях социальной политике государства и ее структуре. - Студент имеет представление о различных социальных группах, нуждающихся в поддержке государства. - Студент объясняет взаимодействие и взаимовлияние личности и государственной системы. - Студент анализирует информацию из различных источниках о социальной государственной политике в РФ.	
о структуре и функциях политической системы общества, направлениях государственной политики Российской Федерации;	- Студент владеет знаниями об основах политического строя. - Студент подробно может объяснить такие понятия, как демократия, правовое государство, федеративное устройство и суверенитет.	
о конституционном статусе и полномочиях органов государственной власти;	- Студент знает иерархическое устройство государственной власти в РФ. - Студент различает функционал органов власти. - Студент знает о интернет-источниках, в которых указывается актуальная информация о государственных органах власти.	
о системе прав человека и гражданина в Российской Федерации, правах ребенка и механизмах защиты прав в Российской Федерации;	- Студент может воспроизвести иерархию нормативно-правовых актов в Российской Федерации. - Студент знает права ребенка в обществе. - Студент понимает, как применить на практике механизм защиты прав ребенка в РФ.	
о правовом регулирования гражданских, семейных,	- Студент называет причины необходимости регулирования	

трудовых, налоговых, образовательных, административных, уголовных общественных отношений;	общественных отношений. - Студент описывает сущность основных социальных норм. - Студент воспроизводит действие механизмов правового регулирования деятельности человека в обществе.	
о системе права и законодательства Российской Федерации.	- Студент может воспроизвести иерархию нормативно-правовых актов в Российской Федерации.	

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

Рабочая программа учебной дисциплины

«ООД.04 ОБЩЕСТВОЗНАНИЕ»

2026 г.

РАССМОТРЕНО
на заседании
предметно-цикловой комиссии
протокол № 6 «14» января 2026 г.

ОДОБРЕНО
на заседании
методического совета техникума
протокол № 5 «28» января 2026 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, Федеральной образовательной программы среднего общего образования, Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, укрупненная группа профессий 43.00.00 Сервис и туризм, в рамках ФП «Профессионалитет».

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Разработчик:

Агалакова Е.П., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Техническая экспертиза:

Павлова Н.Д., заместитель директора по учебной работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Содержательная экспертиза:

Солодухина Н.В., заместитель директора по методической работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины……..….
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы……
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины…….
2. Структура и содержание учебной дисциплины……
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины……..
2.2. Содержание дисциплины……..
3. Условия реализации учебной дисциплины……....
3.1. Материально-техническое обеспечение……..
3.2. Учебно-методическое обеспечение…….
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины……..……..….
4.1. Результаты обучения……...……..

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ООД.04 Обществознание

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цели дисциплины «Обществознание»:

– воспитание общероссийской идентичности, гражданской ответственности, основанной на идеях патриотизма, гордости за достижения страны в различных областях жизни, уважения к традиционным ценностям, истории и культуре России, правам и свободам человека и гражданина, закрепленным в Конституции Российской Федерации;

– развитие личности в период ранней юности, становление ее духовно-нравственных позиций и приоритетов, выработка правового сознания, политической культуры, мотивации к предстоящему самоопределению в различных областях жизни: семейной, трудовой, профессиональной;

– развитие способности обучающихся к личному самоопределению, самореализации, самоконтролю;

– освоение системы знаний об обществе и человеке, формирование целостной картины общества и закономерностей его развития, соответствующей современному уровню научных знаний и позволяющей реализовать требования к личностным, метапредметным и предметным результатам освоения образовательной программы, представленным в ФГОС среднего общего образования (далее – СОО);

– овладение умениями получать, анализировать, интерпретировать и систематизировать социальную информацию из различных источников, преобразовывать ее и использовать для самостоятельного решения учебно-познавательных, исследовательских задач, а также в проектной деятельности;

– совершенствование опыта обучающихся в применении полученных знаний (включая знание социальных норм) и умений в различных областях общественной жизни: в гражданской и общественной деятельности, включая волонтерскую, в сферах межличностных отношений, отношений между людьми различных национальностей и вероисповеданий, в противодействии коррупции, в семейно-бытовой сфере, а также для анализа и оценки жизненных ситуаций, социальных фактов, поведения людей и собственных поступков.

Дисциплина «Обществознание» включена в обязательную часть общеобразовательного цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

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

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Дисциплинарные (предметные)**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Личностные результаты должны отражать в части: трудового воспитания: – готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; – готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; – интерес к различным сферам профессиональной деятельности и умение реализовывать собственные жизненные планы; – готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни. Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: – самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; – устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; – определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; – выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; – вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;	**ПРб 1** Сформированность знаний об (о): обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии основных сфер и институтов; основах социальной динамики; особенностях процесса цифровизации и влиянии массовых коммуникаций на все сферы жизни общества; глобальных проблемах и вызовах современности; перспективах развития современного общества, в том числе тенденций развития Российской Федерации; человеке как субъекте общественных отношений и сознательной деятельности; особенностях социализации личности в современных условиях, сознании, познании и самосознании человека; особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сферах; значении духовной культуры общества и разнообразии ее видов и форм; экономике как науке и хозяйстве, роли государства в экономике, в том числе государственной политики поддержки конкуренции и импортозамещения, особенностях рыночных отношений в современной экономике; роли государственного бюджета в реализации полномочий органов государственной власти, этапах бюджетного процесса, механизмах принятия бюджетных решений;

	– развивать креативное мышление при решении жизненных проблем; б) базовые исследовательские действия: – владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; – овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях; – выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; – анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; – разрабатывать план решения проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов; – осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду; – уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; – уметь интегрировать знания из разных предметных областей; выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения	социальных отношениях, направлениях социальной политики в Российской Федерации, в том числе поддержки семьи, государственной политики в сфере межнациональных отношений; структуре и функциях политической системы общества, направлениях государственной политики Российской Федерации; конституционном статусе и полномочиях органов государственной власти; системе прав человека и гражданина в Российской Федерации, правах ребенка и механизмах защиты прав в Российской Федерации; правовом регулирования гражданских, семейных, трудовых, налоговых, образовательных, административных, уголовных общественных отношений; системе права и законодательства Российской Федерации; **ПРб 3** Владение базовым понятийным аппаратом социальных наук, уметь различать существенные и несущественные признаки понятий, определять различные смыслы многозначных понятий, классифицировать используемые в социальных науках понятия и термины; использовать понятийный аппарат при анализе и оценке социальных явлений, для ориентации в социальных науках и при изложении собственных суждений и построении устных и письменных высказываний; **ПРб 9** Владение умениями формулировать на основе приобретенных социально-гуманитарных знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам с точки зрения социальных ценностей и использовать ключевые понятия, теоретические

		положения социальных наук для объяснения явлений социальной действительности; конкретизировать теоретические положения фактами социальной действительности, модельными ситуациями, примерами из личного социального опыта и фактами социальной действительности, в том числе по соблюдению правил здорового образа жизни; умение создавать типологии социальных процессов и явлений на основе предложенных критериев
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Личностные результаты должны отражать в части: ценности научного познания: – сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире. Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными учебными познавательными действиями: в) работа с информацией: – владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию – и интерпретацию информации различных видов и форм представления; – 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;	**ПРб 1** Сформированность знаний об (о): особенностях процесса цифровизации и влиянии массовых коммуникаций на все сферы жизни общества; **ПРб 5** Связи социальных объектов и явлений с помощью различных знаковых систем; сформированность представлений о методах изучения социальных явлений и процессов, включая универсальные методы науки, а также специальные методы социального познания, в том числе социологические опросы, биографический метод, социальное прогнозирование; **ПРб 6** Владение умениями применять полученные знания при анализе социальной информации, полученной из источников разного типа, включая официальные публикации на интернет-ресурсах государственных органов, нормативные правовые акты, государственные документы стратегического характера, публикации в средствах массовой информации; осуществлять поиск социальной информации, представленной в различных знаковых системах, извлекать информацию

	– 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	из неадаптированных источников, вести целенаправленный поиск необходимых сведений, для восполнения недостающих звеньев, делать обоснованные выводы, различать отдельные компоненты в информационном сообщении, выделять факты, выводы, оценочные суждения, мнения; **ПРб 11** Сформированность навыков оценивания социальной информации, в том числе поступающей по каналам сетевых коммуникаций, владение умением определять степень достоверности информации; владение умением соотносить различные оценки социальных явлений, содержащиеся в источниках информации, давать на основе полученных знаний правовую оценку действиям людей в модельных ситуациях
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	Личностные результаты должны отражать в части: 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; Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными регулятивными действиями: а) самоорганизация: – самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной	**ПРб 1** Сформированность знаний об (о): особенностях социализации личности в современных условиях, сознании, познании и самосознании человека; особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сферах; социальных отношениях, направлениях социальной политики в Российской Федерации, в том числе поддержки семьи, государственной политики в сфере межнациональных отношений; структуре и функциях политической системы общества, направлениях государственной политики Российской Федерации; конституционном статусе и полномочиях органов государственной власти; системе прав человека и гражданина в Российской Федерации, правах ребенка и механизмах защиты прав в Российской Федерации;

	деятельности и жизненных ситуациях; самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; давать оценку новым ситуациям; – способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень; б) самоконтроль: – использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; – уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность: – внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей; – эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию; социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты	правовом регулирования гражданских, семейных, трудовых, налоговых, образовательных, административных, уголовных общественных отношений; системе права и законодательства Российской Федерации; **ПРб 6** Владение умениями проводить с опорой на полученные знания учебно-исследовательскую и проектную деятельность, представлять ее результаты в виде завершенных проектов, презентаций, творческих работ социальной и междисциплинарной направленности; готовить устные выступления и письменные работы (развернутые ответы, сочинения) по социальной проблематике, составлять сложный и тезисный план развернутых ответов, анализировать неадаптированные тексты на социальную тематику; **ПРб 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
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Личностные результаты должны отражать в части: ценности научного познания: осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную	**ПРб 8** Использование обществоведческих знаний для взаимодействия с представителями других национальностей и культур в целях успешного выполнения типичных социальных ролей, реализации прав и осознанного выполнения обязанностей

	и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе. Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: – понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; – принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы. Овладение универсальными регулятивными действиями: г) принятие себя и других людей: – принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; – признавать свое право и право других людей на ошибки; развивать способность понимать мир с позиции другого человека	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
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Личностные результаты должны отражать в части: 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.	**ПРб 6** Владение умениями проводить с опорой на полученные знания учебно-исследовательскую и проектную деятельность, представлять ее результаты в виде завершенных проектов, презентаций, творческих работ социальной и междисциплинарной направленности; готовить устные выступления и письменные работы (развернутые ответы, сочинения) по социальной проблематике, составлять сложный и тезисный план развернутых ответов, анализировать неадаптированные тексты на социальную тематику; **ПРб 9** Владение умениями формулировать на основе приобретенных социально-гуманитарных знаний

	Метапредметные результаты должны отражать: 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	собственные суждения и аргументы по определенным проблемам с точки зрения социальных ценностей и использовать ключевые понятия, теоретические положения социальных наук для объяснения явлений социальной действительности; конкретизировать теоретические положения фактами социальной действительности, модельными ситуациями, примерами из личного социального опыта и фактами социальной действительности, в том числе по соблюдению правил здорового образа жизни; умение создавать типологии социальных процессов и явлений на основе предложенных критериев
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Личностные результаты должны отражать в части: гражданского воспитания: – сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества; принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; – духовно-нравственного воспитания: осознание духовных ценностей российского народа; патриотического воспитания: – ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде; в) Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными регулятивными действиями: эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность: – самосознания, включающего способность понимать свое эмоциональное состояние, видеть направления	**ПРб 1** Сформированность знаний об (о): обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии основных сфер и институтов; основах социальной динамики; особенностях процесса цифровизации и влиянии массовых коммуникаций на все сферы жизни общества; глобальных проблемах и вызовах современности; перспективах развития современного общества, в том числе тенденций развития Российской Федерации; человеке как субъекте общественных отношений и сознательной деятельности; особенностях социализации личности в современных условиях, сознании, познании и самосознании человека; особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сферах; значении духовной культуры общества и разнообразии ее видов и форм; экономике как науке и хозяйстве, роли

	развития собственной эмоциональной сферы, быть уверенным в себе; – саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому; – внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей; – эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию; социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты	государства в экономике, в том числе государственной политики поддержки конкуренции и импортозамещения, особенностях рыночных отношений в современной экономике; роли государственного бюджета в реализации полномочий органов государственной власти, этапах бюджетного процесса, механизмах принятия бюджетных решений; социальных отношениях, направлениях социальной политики в Российской Федерации, в том числе поддержки семьи, государственной политики в сфере межнациональных отношений; структуре и функциях политической системы общества, направлениях государственной политики Российской Федерации; конституционном статусе и полномочиях органов государственной власти; системе прав человека и гражданина в Российской Федерации, правах ребенка и механизмах защиты прав в Российской Федерации; правовом регулирования гражданских, семейных, трудовых, налоговых, образовательных, административных, уголовных общественных отношений; системе права и законодательства Российской Федерации; **ПРб 2** Умение характеризовать российские духовно-нравственные ценности, в том числе ценности человеческой жизни, патриотизма и служения Отечеству, семьи, созидательного труда, норм морали и нравственности, прав и свобод человека, гуманизма, милосердия, справедливости, коллективизма, исторического

		единства народов России, преемственности истории нашей Родины, осознания ценности культуры России и традиций народов России, общественной стабильности и целостности государства; **ПРб 3** Владение базовым понятийным аппаратом социальных наук, уметь различать существенные и несущественные признаки понятий, определять различные смыслы многозначных понятий, классифицировать используемые в социальных науках понятия и термины; использовать понятийный аппарат при анализе и оценке социальных явлений, для ориентации в социальных науках и при изложении собственных суждений и построении устных и письменных высказываний; **ПРб 4** Владение умениями устанавливать, выявлять, объяснять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи социальных объектов и процессов, включая умения характеризовать взаимовлияние природы и общества, приводить примеры взаимосвязи всех сфер жизни общества; выявлять причины и последствия преобразований в различных сферах жизни российского общества; характеризовать функции социальных институтов; обосновывать иерархию нормативных правовых актов в системе российского законодательства; **ПРб 5** Связи социальных объектов и явлений с помощью различных знаковых систем; сформированность представлений о методах изучения социальных явлений и процессов, включая универсальные методы науки, а также специальные методы социального познания, в том

		числе социологические опросы, биографический метод, социальное прогнозирование; **ПРб 6** Владение умениями применять полученные знания при анализе социальной информации, полученной из источников разного типа, включая официальные публикации на интернет-ресурсах государственных органов, нормативные правовые акты, государственные документы стратегического характера, публикации в средствах массовой информации; осуществлять поиск социальной информации, представленной в различных знаковых системах, извлекать информацию из неадаптированных источников, вести целенаправленный поиск необходимых сведений, для восполнения недостающих звеньев, делать обоснованные выводы, различать отдельные компоненты в информационном сообщении, выделять факты, выводы, оценочные суждения, мнения; **ПРб 7** Владение умениями проводить с опорой на полученные знания учебно-исследовательскую и проектную деятельность, представлять ее результаты в виде завершенных проектов, презентаций, творческих работ социальной и междисциплинарной направленности; готовить устные выступления и письменные работы (развернутые ответы, сочинения) по социальной проблематике, составлять сложный и тезисный план развернутых ответов, анализировать неадаптированные тексты на социальную тематику; **ПРб 8** Использование обществоведческих знаний для взаимодействия с представителями других национальностей

		и культур в целях успешного выполнения типичных социальных ролей, реализации прав и осознанного выполнения обязанностей гражданина Российской Федерации, в том числе правомерного налогового поведения; ориентации в актуальных общественных событиях, определения личной гражданской позиции; осознание значимости здорового образа жизни; роли непрерывного образования; использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении различных задач; **ПРб 9** Владение умениями формулировать на основе приобретенных социально-гуманитарных знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам с точки зрения социальных ценностей и использовать ключевые понятия, теоретические положения социальных наук для объяснения явлений социальной действительности; конкретизировать теоретические положения фактами социальной действительности, модельными ситуациями, примерами из личного социального опыта и фактами социальной действительности, в том числе по соблюдению правил здорового образа жизни; умение создавать типологии социальных процессов и явлений на основе предложенных критериев; **ПРб 10** Готовность применять знания о финансах и бюджетном регулировании при пользовании финансовыми услугами и инструментами; использовать финансовую информацию для достижения личных финансовых целей, обеспечивать финансовую безопасность с учетом рисков и способов их снижения; сформированность гражданской

		ответственности в части уплаты налогов для развития общества и государства; **ПРб 11** Сформированность навыков оценивания социальной информации, в том числе поступающей по каналам сетевых коммуникаций, владение умением определять степень достоверности информации; владение умением соотносить различные оценки социальных явлений, содержащиеся в источниках информации, давать на основе полученных знаний правовую оценку действиям людей в модельных ситуациях; **ПРб 12** Владение умением самостоятельно оценивать и принимать решения, выявлять с помощью полученных знаний наиболее эффективные способы противодействия коррупции; определять стратегии разрешения социальных и межличностных конфликтов; оценивать поведение людей и собственное поведение с точки зрения социальных норм, ценностей, экономической рациональности и финансовой грамотности; осознавать неприемлемость антиобщественного поведения, осознавать опасность алкоголизма и наркомании, необходимость мер юридической ответственности, в том числе для несовершеннолетних граждан
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого	Личностные результаты должны отражать в части: экологического воспитания: – сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем; – планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого	**ПРб 9** Владение умениями формулировать на основе приобретенных социально-гуманитарных знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам с точки зрения социальных ценностей и использовать ключевые понятия, теоретические положения социальных наук для объяснения явлений социальной действительности; конкретизировать теоретические

производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	развития человечества; – активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; – умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; – расширение опыта деятельности экологической направленности. Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: – понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; – принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы	положения фактами социальной действительности, модельными ситуациями, примерами из личного социального опыта и фактами социальной действительности, в том числе по соблюдению правил здорового образа жизни; умение создавать типологии социальных процессов и явлений на основе предложенных критериев; **ПРб 4** Владение умениями устанавливать, выявлять, объяснять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи социальных объектов и процессов, включая умения характеризовать взаимовлияние природы и общества, приводить примеры взаимосвязи всех сфер жизни общества; выявлять причины и последствия преобразований в различных сферах жизни российского общества; характеризовать функции социальных институтов; обосновывать иерархию нормативных правовых актов в системе российского законодательства
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Личностные результаты должны отражать в части: ценности научного познания: – сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; – совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе.	**ПРб 1** Сформированность знаний об (о): перспективах развития современного общества, в том числе тенденций развития Российской Федерации; особенностях социализации личности в современных условиях, сознании, познании и самосознании человека; особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сферах; значении духовной культуры общества и разнообразии ее видов и форм; экономике как науке и хозяйстве, роли государства в экономике, в том числе государственной политики поддержки конкуренции и импортозамещения,

	Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными учебными познавательными действиями: б) базовые исследовательские действия: – владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем – способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; – овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов; – формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами; осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду	особенностях рыночных отношений в современной экономике; 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; **ПРб 6** Владение умениями применять полученные знания при анализе социальной информации, полученной из источников разного типа, включая официальные публикации на интернет-ресурсах государственных органов, нормативные правовые акты, государственные документы стратегического характера, публикации в средствах массовой информации; осуществлять поиск социальной информации, представленной в различных знаковых системах, извлекать информацию из неадаптированных источников, вести целенаправленный поиск необходимых сведений, для восполнения недостающих звеньев, делать обоснованные выводы, различать отдельные компоненты в информационном сообщении, выделять факты, выводы, оценочные суждения, мнения
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления	Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: - вносить коррективы в деятельность (с учетом разных видов деятельности), оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; б) умения самоконтроля:	**Сформировать знания об (о):** - особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сферах; - правовом регулирования гражданских, трудовых, административных, уголовных общественных отношений.

полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	- владеть навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований; использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; - уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению.	**Сформировать умения:** - характеризовать функции социальных институтов; - осознание значимости здорового образа жизни.
ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.	Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: - вносить коррективы в деятельность (с учетом разных видов деятельности), оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; б) умения самоконтроля: - владеть навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований; использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; - уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению.	**Сформировать знания об (о):** - человеке как субъекте общественных отношений и сознательной деятельности; - особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сферах; - особенностях рыночных отношений в современной экономике; - правовом регулирования гражданских, трудовых, административных, уголовных общественных отношений. **Сформировать умения:** - обосновывать иерархию нормативных правовых актов в системе российского законодательства; - связи социальных объектов и явлений с помощью различных знаковых систем; - 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; - осознание значимости здорового образа жизни.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ООД.04 Обществознание

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Вид учебной работы	Объём в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Объем образовательной нагрузки	**84**	44
Учебные занятия		
Основное содержание	**64**	32
В том числе теоретические занятия	**32**	
Практические занятия	32	
Лабораторные занятия	-	
Прикладной модуль	16	12
В том числе теоретические занятия	4	
Практические занятия	12	
Лабораторные занятия	-	
Консультации	**4**	
Самостоятельная работа	**-**	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		

2.2. Содержание дисциплины ООД.04 Обществознание

№ занятия	Наименование темы занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, прикладной модуль	Объем часов	ОК, ПК
1 семестр				
Раздел 1. Человек и окружающий мир			**18**	6/12
1	**Тема 1.1. Сознание человека. Мировоззрение и ценности**	**Содержание учебного материала:** сознание человека - понятие**.** Характеристики сознания. Структура сознания. Формы общественного сознания. Понятие мировоззрение. Структура мировоззрения. Структура мировоззрения. Основные типы мировоззрения. Роль мировоззрения в жизни человека. Понятие ценность. Виды ценностей. Формирование ценностей. Иерархия ценностей. **Домашнее задание №1:** Кейс-задание. «Представьте, что вы беседуете с человеком, который считает, что «ценности — это выдумки, главное — выжить и добиться успеха любой ценой». Приведите три аргумента, опираясь на изученную тему, почему ценности важны для личности и общества. Каждый аргумент подкрепите примером»	2	ОК 09.
2	**Тема 1.2. ПЗ №1. Способы познания окружающего мира**	**Содержание учебного материала:** понятие познания. Структура процесса познания. Основные уровни познания. Чувственное познание. Рациональное познание. Виды познания. Методы познания. Взаимосвязь способов познания. **Практическое занятие №1** **Содержание практического занятия:** работа с конспектом; заполнение приведенной таблицы по способам познания окружающего мира; **Форма работы:** индивидуальная работа студентов. **Задания для выполнения:** ответы на теоретические вопросы, письменные задания, тест. **Домашнее задание №2:** работа над ошибками.	2	ОК 02. ОК 03.
3	**Тема 1.3. Логика и ее законы**	**Содержание учебного материала:** понятие логики. Основные формы мышления: понятие, суждение, умозаключение. Основные законы логики. Закон тождества. Закон непротиворечия. Закон исключённого третьего. Закон достаточного основания. Виды логики. Значение логики. Софизм и примеры. **Домашнее задание №3:** Найдите логические ошибки в следующих утверждениях и укажите, какой закон логики нарушен: «Все птицы умеют летать. Страус — птица. Значит, страус умеет летать». «Если идёт дождь, то на улице мокро. На улице мокро, значит, идёт дождь». «Этот политик говорит правду, потому что он честный. А честный он, потому что говорит правду».	2	ОК 09
4	**Тема 1.4.**	**Содержание учебного материала:** Деятельность человека и ее структура. Мотивация	2	ОК 01.

	ПЗ №2. Деятельность человека как способ существования личности	деятельности. Потребности и интересы. Многообразие деятельности. Последствия деятельности человека. **Практическое занятие №2** **Содержание практического занятия:** сравните два вида деятельности по предложенным критериям. Выберите пары из вариантов: -игра и труд; -учение и общение; -творчество и рутинная работа. Критерии для сравнения: -цель; -характер результата (материальный/нематериальный); -степень творчества; -влияние на развитие личности; -необходимость взаимодействия с другими людьми. Оформите результат в виде таблицы или краткого текста (150–200 слов). В конце укажите, какой вид деятельности, на ваш взгляд, сильнее влияет на становление личности и почему. **Форма работы:** индивидуальная работа студентов. **Задания для выполнения:** ответы на теоретические вопросы, письменные задания. **Домашнее задание №4:** Проведите мини-опрос среди 2–3 членов семьи или друзей. Задайте им вопросы: Какая деятельность приносит вам наибольшее удовлетворение? Почему? Чему вас научила эта деятельность (какие качества развила)? Как она повлияла на ваши жизненные ценности? Оформите результаты в виде краткого отчёта (200–250 слов): обобщите ответы (что общего и разного в ответах); сделайте вывод: как деятельность формирует ценности и характер человека; приведите 1–2 ярких примера из ответов собеседников.		ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05.
5	**Тема 1.5. Человек в системе социальных взаимодействий**	**Содержание учебного материала:** Понятие социального взаимодействия. Признаки социального взаимодействия. Структура социального взаимодействия. Уровни социальных взаимодействий. Виды социальных взаимодействий. Социальные роли и статусы. Агенты социализации. Социальные группы и их влияние. Социальные нормы и санкции. Современные тенденции в социальных взаимодействиях. **Домашнее задание №5:** Составьте список 5–7 социальных статусов, которые вы имеете (например, ученик, сын/дочь, друг, член спортивной команды и т.д.). Для каждого статуса укажите: 2–3 связанные с ним социальные роли; примеры ожидаемого поведения для каждой роли; возможные ситуации ролевого конфликта (если есть).	2	ОК 01.
6	**Тема 1.6. ПЗ №3. Социальная сфера общества**	**Практическое занятие №3** **Содержание практического занятия:** работа с конспектом, раздаточным материалом. Необходимо выполнить тестовые задания, связанные с социальной жизнью общества и человека в нем. **Форма работы:** индивидуальная работа студентов. **Задания для выполнения:** письменные задания, тестовые задания.	2	ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05.

<table>
<tr><td></td><td></td><td>Домашнее задание №6: заполнить таблицу «Социальные нормы»
<table>
<tr><th>Вопросы</th><th>Обычай</th><th>Мораль</th><th>Право</th></tr>
<tr><td>Как возникли?</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Кем поддерживаются?</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>На кого распространяются?</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Наличие выбора (свободы) выполнения</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Способ распространения и существования</td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>7</td><td>Тема 1.7.
ПЗ №4. Свобода и ответственность индивида</td><td>Практическое занятие №4
Содержание практического занятия: работа с конспектом, раздаточным материалом, Интернет-ресурсами. Необходимо написать эссе на предложенные темы с приведением аргументов, подтверждающих собственную точку зрения.
Форма работы: индивидуальная работа студентов.
Задания для выполнения: письменные задания, эссе.
Домашнее задание №7: работа над ошибками.</td><td>2</td><td>ОК 01.
ОК 02.
ОК 03.
ОК 04.
ОК 05.
ОК 09.</td></tr>
<tr><td>8</td><td>Тема 1.8.
ПЗ №5. Семья в современном обществе</td><td>Практическое занятие №5
Содержание практического занятия: работа с конспектом и раздаточным материалом; необходимо выполнить 5 заданий на определение проблем современной семьи и путей их решения; определение обязанностей родителей и детей в семье; влияния общества на институт семьи.
Форма работы: индивидуальная работа студентов.
Задания для выполнения: письменные задания, анализ текста.
Домашнее задание №8: установите соответствие между характеристиками и типами семьи:
<table>
<tr><th>Характеристики</th><th>Типы семьи</th></tr>
<tr><td>А) совместное проживание нескольких поколений
Б) экономическая зависимость женщины от мужчины
В) равное участие мужчины и женщины в обществе
Г) справедливое распределение домашних обязанностей</td><td>1) патриархальная
2) партнерская</td></tr>
</table>
К каждой позиции, данной в первом столбце, подберите соответствующую позицию из второго столбца.</td><td>2</td><td>ОК 02.
ОК 03.
ОК 04.
ОК 05.
ОК 08.</td></tr>
<tr><td>9</td><td>Тема 1.12.
ПЗ №6. Демографическая ситуация в РФ</td><td>Практическое занятие №6
Содержание практического занятия: ответить на вопросы, связанные с демографической ситуацией в РФ; в процессе занятия студенты работают с конспектом, раздаточным материалом, Интернет-ресурсами (сайты со статистическими данными государственных и муниципальных органов власти).
Форма работы: работа в малых группах.</td><td>2</td><td>ОК 01.
ОК 02.
ОК 03.
ОК 04.
ОК 05.
ОК 06.</td></tr>
</table>

		Задания для выполнения: онлайн-тест с открытыми ответами. **Домашнее задание №9:** работа над ошибками.		ОК 07. ОК 09.
		Раздел 2. Культура. Искусство	**6**	4/2
10	**Тема 2.1.** **Как музеи сохраняют историю**	**Содержание учебного материала:** сбор и документирование информации и предметов, обеспечение физической сохранности экспонатов, исследование и интерпретация экспозиций, экспозиционная работа, образование через экскурсии, использование современных технологий в музеях**,** сохранение нематериального наследия. **Домашнее задание №10:** посетите (реально или виртуально) любой музей и выберите один экспонат, который вас заинтересовал. Составьте его «паспорт»: название; дата создания / эпоха; материал и техника; как, по вашему мнению, музей обеспечивает его сохранность (освещение, витрина, климат и т.д.); что этот предмет рассказывает о прошлом?	2	ОК 01.
11	**Тема 2.2.** **Театр. Кино. Музыка. Библиотеки**	**Содержание учебного материала:** театр: понятие, репертуар, театральные здания, значимость в современном мире; кино: документальная хроника, художественные фильмы, экранизации литературы, авторское кино, роль кино в современном мире; музыка: музыкальные произведения, музыкальные формы и стили; библиотеки: методы сохранения информации. **Домашнее задание №11:** составьте маршрут выходного дня по культурным учреждениям вашего города (театр, кинотеатр, филармония, библиотека). Для каждого пункта: укажите название и адрес; найдите одно актуальное мероприятие (спектакль, фильм, концерт, выставку); напишите 2–3 предложения, почему это мероприятие отражает сохранение культурного наследия; оформите в виде мини-путеводителя (можно нарисовать карту).	2	ОК 09.
12	**Тема 2.3.** **ПЗ №7. Мировые произведения искусства**	**Практическое занятие №7** **Содержание практической работы:** работа с конспектом, раздаточным материалом, Интернет-ресурсами. Необходимо с помощью Интернет-ресурсов найти информацию о 9 мировых произведениях искусства, и заполнить таблицу «Мировые произведения искусства»: название, автор, год/время создания, основную идею создания произведения. **Форма работы:** работа в малых группах. **Задания для выполнения:** письменные задания, поиск информации в открытых источниках. **Домашнее задание №12:** ответить на вопрос «Важнейшей тенденцией развития современного искусства является синтез видов и стилей. Приведите несколько конкретных примеров такого синтеза. Выскажите предположения о причинах появления данной тенденции».	2	ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07.
		Раздел 3. Экономическая жизнь в обществе	**12**	6/6

13	**Тема 3.1. Экономика как наука и хозяйство**	**Содержание учебного материала:** Роль экономики в жизни общества. Ограниченность ресурсов. Типы экономических систем: традиционная, рыночная, командная, смешанная. Факторы производства. Понятие спроса и предложения в экономике. Мотивы приобретения товаров и услуг покупателями. **Домашнее задание №13:** ответить на вопрос "Существуют ли в национальном хозяйстве России элементы рыночной и командной экономических систем? Приведите 2-3 примера"	2	ОК 01. ОК 09. ПК 1.1.
14	**Тема 3.2. Банковская система. Финансовые услуги и страхование**	**Прикладной модуль** **Содержание учебного материала:** Понятие банковской системы. Двухуровневая банковская система РФ. Финансовая грамотность в области банковской системы: расчет депозитных и кредитных продуктов банков. Понятие ликвидности. **Домашнее задание №14:** Расставьте финансовые активы по степени убывания ликвидности: квартира; автомобиль; золотые украшения; наличные деньги; банковский депозит.	2	ОК 01. ПК 5.3
15	**Тема 3.3. ПЗ №8. Современная российская экономика и денежно-кредитная политика Центрального Банка**	**Прикладной модуль** **Практическое занятие №8** **Содержание учебного материала:** правовое положение Центрального банка (ЦБ) РФ. Основные функции и задачи ЦБ РФ. **Практическое занятие №9** **Содержание практической работы:** в процессе занятия студенты используют конспект, раздаточный материал, интернет-ресурсы. Необходимо решить 5 задач по расчету кредитных и депозитных продуктов различных банков, а также поиску информации о банках в открытых источниках. **Форма работы:** индивидуальная работа студентов. **Задания для выполнения:** кейсы с решением задач и поиском информации в открытых интернет-источниках. **Домашнее задание №15:** работа над ошибками.	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 08. ОК 09.
16	**Тема 3.4. ПЗ №9 Рыночный механизм**	**Прикладной модуль** **Содержание учебного материала:** Государство как рыночный субъект. Принципы и цели государственного регулирования. Общественные блага и спрос на них. Безработица. Управление занятостью. Политика государства в области занятости населения. **Практическое занятие №9** **Содержание практической работы:** необходимо ответить на открытые вопросы, решить задачи по расчету уровня безработицы, числа занятых и безработных, а также найти информацию о поварском и кондитерском рынке труда в открытых источниках. **Форма работы:** индивидуальная работа студентов.	2	ОК 09.

		Задания для выполнения: решение задач, поиск информации о востребованности профессии повар-кондитер в открытых интернет- источниках. **Домашнее задание №16:** распределить следующие блага по частным и общественным: компьютер; бесплатный доступ в Интернет; билет на концерт; прогноз погоды по радио; самолет; городское освещение; железнодорожный мост.		
17	**Тема 3.5. Предпринимательская деятельность**	**Содержание учебного материала:** Предприятие (фирма). Основные признаки предприятия. Предпринимательская деятельность. Экономические характеристики структуры предприятия: основные и оборотные средства. Экономическая сущность и воспроизводство основных средств (фондов). Состав и классификация основных средств. Виды оценки и методы переоценки основных средств. Износ и амортизация основных средств, их воспроизводство. Показатели использования основных средств. Понятие оборотного капитала: роль, состав и структура. Понятие материальных ресурсов. Показатели использования материальных ресурсов. Состав, структура оборотных средств. Собственные и заемные оборотные средства. Определение потребности в оборотном капитале. **Домашнее задание №17:** охарактеризуйте понятие «основные фонды» предприятия, признаки отнесения средств и предметов труда к основным фондам, их значение и особенности.	2	ОК 01. ПК 1.3
18	**Тема 3. 6. ПЗ №10. Расчет показателей деятельности предприятия**	**Прикладной модуль** **Практическое занятие №11** **Содержание практической работы:** в процессе занятия студенты используют конспект, раздаточный материал. Необходимо решить задачи на определение показателей эффективности деятельности фирмы, расчет рентабельности предприятия. **Форма работы:** работа в малых группах. **Задания для выполнения:** решение задач по заданному алгоритму, решение кейсов. **Домашнее задание №18:** Типография располагает следующими данными: реализовано продукции за прошедший месяц на сумму 65034,6 тыс.руб., а полная себестоимость продукции составила 53481 тыс.руб. Рассчитать прибыль от реализации продукции, рентабельность изделий.	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 06. ОК 07. ПК 5.3.
2 семестр				
Раздел 4. Политическая жизнь общества			**10**	4/6
1	**Тема 4.1. Политическая система общества**	**Содержание учебного материала**: сущность и специфика политических отношений. Основные цели политики. Политические интересы и политические институты. Сущность и структура политической власти. Осуществление власти. Политическая система общества. Происхождение и сущность государства. Функции государства. Формы государства: форма правления и формы государственного устройства. Государственный суверенитет	2	ОК 01.

<table>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>Домашнее задание №1: заполните пропуски в таблице.
<table>
<tr><th>Подсистема политической системы</th><th>Что включает</th></tr>
<tr><td></td><td>Государство, партии, общественно-политические движения и др.</td></tr>
<tr><td></td><td>Политические принципы, правовые нормы, регулирующие политическую жизнь, политические традиции и нормы морали, воплощенные в конституциях, иных законах, партийных программах и др.</td></tr>
<tr><td>Функциональная</td><td></td></tr>
<tr><td></td><td>Совокупность связей и взаимодействий как между подсистемами политической системы, так и между политической системой и другими подсистемами общества</td></tr>
<tr><td>Культурная (культурно-идеологическая)</td><td></td></tr>
</table></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>2</td>
<td>Тема 4.2.
ПЗ №1.
Политическая идеология</td>
<td>Практическое занятие №1
Содержание практической работы: работа с конспектом, раздаточным материалом, Интернет-ресурсами. Задания для выполнения: необходимо указать основные ценности и идеи для каждой идеологии, привести примеры партий/движений: консерватизм, социализм, социал-демократизм, либерализм, коммунизм.
Форма работы: индивидуальная работа студентов.
Задания для выполнения: письменные задания, тестовые задания, поиск информации в открытых источниках.
Домашнее задание №2: работа над ошибками.</td>
<td>2</td>
<td>ОК 01.
ОК 02.
ОК 03.
ОК 04.
ОК 05.</td>
</tr>
<tr>
<td>3</td>
<td>Тема 4.3.
Органы государственной власти в РФ</td>
<td>Содержание учебного материала: Законодательная, исполнительная, судебная ветви власти. Президент. Федеральное собрание. Государственная Дума. Совет Федерации. Принятие законопроектов. Правительство РФ. Конституционный суд. Верховный суд. Полномочия органов государственной власти.
Домашнее задание №3: на основании глав Конституции РФ составить схему «Органы государственной власти в РФ».</td>
<td>2</td>
<td>ОК 09.</td>
</tr>
<tr>
<td>4</td>
<td>Тема 4.4.
ПЗ №2.
Политические партии</td>
<td>Практическое занятие №2
Содержание практической работы: необходимо создать собственную политическую партию по предложенному алгоритму и выступить с политическими лозунгами перед аудиторией.
Форма работы: работа в малых группах.
Задания для выполнения: создать собственную политическую партию по предложенному алгоритму.
Домашнее задание №4: В процессе анализа партийных программ и современных источников СМИ составьте типологическую классификацию политических партий современной России</td>
<td>2</td>
<td>ОК 02.
ОК 03.
ОК 04.
ОК 05.
ОК 06.
ОК 07.</td>
</tr>
</table>

5	**Тема 4.5.** **ПЗ №3.** **Избирательная система**	**Практическое занятие №3** **Содержание практической работы:** необходимо разработать агитационную кампанию партии, проголосовать в соответствии с типом выбранной избирательной системы, подсчитать голоса. **Форма работы:** работа в малых группах. **Задания для выполнения:** поиск информации в открытых источниках, выступление. **Домашнее задание №5**: записать структуру органов местного самоуправления родного города.	2	ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 08. ОК 09.
Раздел 5. Основы законодательства Российской Федерации			**14**	6/8
6	**Тема 5.1.** **Право в системе социальных норм**	**Содержание учебного материалы:** система социальных норм, ее состав. Понятие и признаки, права. Теории происхождения права. Цели и задачи изучения права в современном обществе. Сферы действия норм права и морали. Особенности действия норм права: во времени; в пространстве; Специфика действия норм права в современную эпоху. Правовое регулирование общественных отношений в РФ. **Домашнее задание №6:** дать определение понятий и составить соотношения данных понятий: нормы морали, религиозные нормы, обычаи, корпоративные нормы, нормы права, этикет.	2	ОК 01.
7	**Тема 5.2.** **ПЗ №4.** **Юридическая ответственность**	**Прикладной модуль** **Практическое занятие №4** **Содержание практической работы:** решение заданий и моделирование практических ситуаций по видам юридической ответственности на основании подготовленных презентаций. **Форма работы:** работа студентов в паре. **Задания для выполнения:** письменные задания, поиск информации по презентациям, решение кейсов. **Домашнее задание №7**: привести 3 примера из профессиональной деятельности и жизненных ситуаций, связанных с юридической ответственностью	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 08. ПК 1.1.
8	**Тема 5.3.** **Основы Конституционного права РФ**	**Содержание учебного материала:** Конституционное право, как отрасль российского права. Понятие Конституции РФ. Юридические признаки Конституции РФ как Основного закона. Особые свойства Конституции РФ. Структура Конституции: преамбула; основы конституционного строя РФ; права и свободы человека и гражданина; федеративное устройство; Президент РФ; Федеральное Собрание РФ; Правительство РФ; судебная власть РФ. Местное самоуправление. Конституционные поправки и пересмотр Конституции. **Домашнее задание №8:** изучить конституционные права, свободы и обязанности граждан в России на основании анализа Конституции РФ глава 2.	2	ОК 09.
9	**Тема 5.4.**	**Прикладной модуль**	2	ОК 01.

<table>
<tr><td></td><td>ПЗ №5.
Правовое регулирование трудовых правоотношений</td><td>Содержание учебного материала: понятие трудового права. Понятие трудовых правоотношений. Участники трудовых отношений, их права и обязанности: работники; работодатели. Трудовой договор.
Содержание практической работы: решение заданий и моделирование практических ситуаций на основе Трудового кодекса РФ.
Форма работы: индивидуальная работа студентов.
Задания для выполнения: письменные задания, решение кейсов.
Домашнее задание №9: повторение конспекта, решение ситуационных кейсов, изучение Трудового кодекса РФ.</td><td></td><td>ПК 1.1</td></tr>
<tr><td>10</td><td>Тема 5.5.
Налоговое право</td><td>Прикладной модуль
Содержание учебного материала: понятие налоговое право; предмет налогового права; принципы налогового права: законность, всеобщность и равенство, отсутствие дискриминации, экономическое основание, презумпция толкования в пользу налогоплательщика, единство экономического пространства; источники налогового права; субъекты налогового права, ответственность и защита прав.
Домашнее задание №10: повторение конспекта, решение ситуационных кейсов, изучение Налогового кодекса РФ.</td><td>2</td><td>ОК 09.</td></tr>
<tr><td>11</td><td>Тема 5.6.
ПЗ №6.
Административная ответственность</td><td>Практическое занятие №6
Содержание учебного материала: заполнить таблицу «Административные правонарушения»
<table>
<tr><th>Область административного правонарушения</th><th>Примеры</th></tr>
<tr><td>1. Административные правонарушения, посягающие на права граждан</td><td></td></tr>
<tr><td>2. Административные правонарушения в области охраны собственности</td><td></td></tr>
<tr><td>3. Административные правонарушения в области дорожного движения</td><td></td></tr>
<tr><td>4. Административные правонарушения, посягающие на общественный порядок безопасность</td><td></td></tr>
</table>
Форма работы: работа в малых группах
Задания для выполнения: заполнить таблицу «Административные правонарушения».
Домашнее задание №11. Приведите 3 примера административных правонарушения используя Кодекс об Административных Правонарушениях РФ.</td><td>2</td><td>ОК 01.
ОК 02.
ОК 03.
ОК 04.
ОК 05.
ОК 06.
ОК 07.</td></tr>
<tr><td>12</td><td>Тема 5.7.</td><td>Прикладной модуль</td><td>2</td><td>ОК 02.</td></tr>
</table>

	ПЗ №7. Процессуальное право	**Содержание учебного материала:** понятие, предмет и метод процессуального права, отрасли процессуального права, источники процессуального права в РФ, участники процессуальных отношений, **Практическое занятие №7** **Содержание учебного материала:** работа с раздаточным материалом: определение вида процесса. Определите, к какому виду процесса относится каждая ситуация (гражданский, уголовный, административный, арбитражный, конституционный). Кратко обоснуйте свой выбор, указав предмет спора и основных участников. Примеры ситуаций: -Гражданин оспаривает штраф ГИБДД за превышение скорости. -Компания подаёт иск к конкуренту за нарушение авторских прав на программное обеспечение. -Прокуратура возбуждает дело по факту кражи. -Супруги обращаются в суд для раздела имущества при разводе. -Предприниматель обжалует решение налоговой инспекции о доначислении налогов. -Гражданин подаёт заявление о признании его банкротом. -Работник оспаривает увольнение в суде. **Форма работы:** работа в парах. **Домашнее задание №12:** необходимо расставить стадии процесса по порядку. 1.Вынесение решения. 2.Рассмотрение дела (заслушивание сторон, изучение доказательств). 3.Подача заявления в суд. 4.Подготовка к судебному заседанию (сбор документов, уведомления сторон).		ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ПК 1.1 ПК 5.3
Раздел №6 Глобальные проблемы человечества				
13	**Тема 6.1. Современные проблемы устойчивого развития**	**Содержание учебного материала:** цели устойчивого развития (ЦУР); экологические проблемы: изменение климата, загрязнение окружающей среды, отходы, деградация экосистем; социальные вызовы: продовольственная безопасность, неравенство; экономические трудности: зависимость от невозобновляемых ресурсов, финансовые барьеры; технологические и культурные препятствия: цифровизация, культура потребления. **Домашнее задание №13:** Создайте инфографику или социальный плакат на тему «Устойчивое развитие: что зависит от меня?» Выберите 1 проблему устойчивого развития, которую вы хотите осветить (например, пищевые отходы, перепотребление, загрязнение водоёмов). Соберите 3–5 фактов или статистических данных по этой проблеме. Визуализируйте информацию. Добавьте 3 простых совета для, что они можно сделать уже сегодня.	2	ОК 01. ОК 09.
14	**Тема 6.2. ПЗ №8. Решение**	**Практическое занятие №8** **Содержание практической работы:** работа с конспектом, раздаточным материалом, Интернет-	2	ОК 02. ОК 03.

<table>
<tr><td></td><td>глобальных проблем человечества</td><td>ресурсами. Задания для выполнения: №1 – заполнить таблицу «Глобальные проблемы человечества и пути их решения», №2 – привести примеры взаимовлияния современных проблем человечества.
Форма работы: работа в малых группах.
Задания для выполнения: письменные задания, поиск информации в открытых источниках.
Домашнее задание №14: работа над ошибками.</td><td></td><td>ОК 04.
ОК 05.
ОК 09.</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td colspan="3">Раздел №7 Россия сегодня: национальные интересы и необходимость их защиты</td></tr>
<tr><td>15</td><td>Тема 7.1. Российская цивилизация. Государственный суверенитет</td><td>Содержание учебного материала: понятие государственного суверенитета, виды суверенитета, особенности российской цивилизации как основы суверенитета, историческая эволюция суверенитета в России, компоненты современного российского суверенитета, механизмы защиты суверенитета в современной России, взаимосвязь цивилизации и суверенитета.
Домашнее задание №15: Напишите небольшое сочинение (80–120 слов) на тему «Почему суверенитет важен для России?». В работе: назовите 2–3 причины, почему независимость государства важна для страны; приведите 1 исторический пример, когда Россия отстаивала свой суверенитет; сделайте короткий вывод: что даёт суверенитет народу?</td><td>2</td><td>ОК 01.
ОК 09</td></tr>
<tr><td>16</td><td>Тема 7.2. ПЗ №9. Россия в глобальной экономике</td><td>Содержание учебного материала: масштабы экономики России и место в мире, роль в международной торговле, интеграция и сотрудничество.
Практическое занятие №9
Содержание практической работы: работа с конспектом, раздаточным материалом, Интернет-ресурсами. Задания для выполнения: анализ внешней торговли России. Необходимо подготовить аналитический обзор «Внешняя торговля России: структура и динамика (2020–2025 гг.) 1.Составьте таблицу по данным экспорта и импорта России за 2020 и 2025 годы используя официальные источники: Росстат, Банк России, Всемирный банк).
<table>
<tr><th>Показатель</th><th>2020</th><th>2025</th><th>Изменение (%)</th></tr>
<tr><td>Общий объём экспорта (млрд долл.)</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Общий объём импорта (млрд долл.)</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Доля нефти и газа в экспорте (%)</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Доля машин и оборудования в импорте (%)</td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table>
2. Выделите 3 крупнейших экспортных товара и 3 крупнейших импортных товара России в 2024 году. Кратко (2–3 предложения) объясните, почему именно эти товары лидируют.
Форма работы: работа студентов в парах.
Задания для выполнения: письменные задания, поиск информации в открытых источниках.
Домашнее задание №16: работа над ошибками.</td><td>2</td><td>ОК 02.
ОК 03.
ОК 04.
ОК 05.
ОК 09.</td></tr>
<tr><td>17</td><td>Тема 7.3.</td><td>Содержание учебного материала: основные принципы социальной политики РФ, основные</td><td>2</td><td>ОК 01.</td></tr>
</table>

	Россия – социальное государство	направления социальной политики: поддержка семьи и детства, пенсионное обеспечение, здравоохранение, образование, трудовые гарантии, жилищная политика, Механизмы реализации социальной политики. **Домашнее задание №17:** Выпишите 3–4 положения из Конституции РФ (с указанием статей), которые подтверждают социальный характер государства.		ОК 09
18	**Тема 7.4. ПЗ №10. Защита государственных интересов России**	**Практическое занятие №10** **Содержание практической работы:** работа раздаточным материалом, Интернет-ресурсами. Задания для выполнения: создайте информационную памятку «Вклад гражданина в защиту государственных интересов РФ». Выберите 1 направление (информационная безопасность, экологическая безопасность, патриотическое воспитание, поддержка экономики). Определите 3–4 конкретных действия, которые может предпринять обычный гражданин для защиты интересов страны в этой сфере. Оформите памятку в виде буклета (А4, 2–4 блока) или постера. **Форма работы:** работа студентов в малых группах. **Задания для выполнения:** поиск информации в открытых источниках, разработка памятки. **Домашнее задание №18:** работа над ошибками.	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 05. ОК 06. ОК 09
Раздел №8 Формирование справедливого миропорядка в XXI в.				
19	**Тема 8.1. Международные отношения**	**Содержание учебного материала:** понятие международных отношений, участники международных отношений (акторы), виды международных отношений: Политика, Экономика, Культура, Наука и технологии, Безопасность, Экология, понятие дипломатии, современные проблемы международных отношений. **Домашнее задание №19:** необходимо выписать 5–7 стран, с которыми у России наиболее «тесные» отношения. Напишите название и кратко (2–3 слова) укажите основу отношений (например, «торговля энергоресурсами», «военное сотрудничество», «культурный обмен»); укажите 1–2 конкретных примера сотрудничества (например, «поставки газа», «совместные учения»).	2	ОК 01. ОК 09
20	**Тема 8.2. ПЗ №11. Биполярный мир и холодная война**	**Практическое занятие №11** **Содержание практической работы:** работа раздаточным материалом, Интернет-ресурсами. Задания для выполнения: подберите 8–10 ключевых событий периода холодной войны. Для каждого события укажите: дату; краткое описание (3–4 предложения); значение для развития холодной войны. Оформите в виде ленты времени. В конце сделайте вывод (5–7 предложений): как эти события повлияли на формирование биполярного мира? **Форма работы:** работа студентов в парах. **Задания для выполнения:** поиск информации в открытых источниках, разработка хронологической ленты.	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 05. ОК 06. ОК 09

		Домашнее задание №20: работа над ошибками.		
21	**Тема 8.3. Однополярный мир и движение к многополярности. Справедливый миропорядок**	**Содержание учебного материала:** однополярный (униполярный) мир: понятие, признаки, примеры; движение к многополярности (полицентричности), факторы движения к многополярности, определение справедливого миропорядка, механизмы достижения справедливого миропорядка, принципы справедливого миропорядка, противопоставление однополярного и многополярного мира. **Домашнее задание №21:** подготовьте доклад «Движение к многополярности: факты и аргументы». Выберите 3–4 признака движения к многополярности. Для каждого признака: приведите 2–3 конкретных примера (события, решения, статистика); укажите источник информации.	2	ОК 01. ОК 09
22	**Тема 8.4. ПЗ №12. Дифференцированный годовой зачет по дисциплине**	**Практическое занятие №12** **Содержание практической работы:** в процессе занятия студенты используют конспект, раздаточный материал. Необходимо решить задачи и выполнить тестовые задания по всем пройденным темам. **Форма работы:** индивидуальная работа студентов. **Задания для выполнения:** решение задач по заданному алгоритму, решение кейсов, тестовые задания. **Домашнее задание №22:** работа над ошибками.	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 05. ОК 06. ОК 09
Консультации			**4**	
1	Консультация	Подготовка к дифференцированному годовому зачету	2	
2	Консультация	Индивидуальная работа со студентами	2	
		Итого	**84**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ООД.04 Обществознание

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Социально-гуманитарных дисциплин», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Обществознание : 10-й класс : базовый уровень : учебник : издание в pdf-формате / Л.Н. Боголюбов, А.Ю. Лазебникова, А.И. Матвеев [и др.] ; подред. Л.Н. Боголюбова, А.Ю. Лазебниковой. — 6-е изд., стер. — Москва : Просвещение, 2024. — 287, [1] с. ISBN978-5-09-116774-0 (электр. Изд.). — Текст : электронный.

1. Федоров Б.И. Обществознание: учебник для среднего профессионального образования под редакцией Б. И. Федорова. 4-е изд., перераб. и доп. Москва: Издательство Юрайт, 2026. 353 с. (Профессиональное образование). ISBN 978-5-534-21822-0. Текст: электронный Образовательная платформа Юрайт [сайт]. URL: https://urait.ru/bcode/582222.

2. Фрицлер, А. В. Основы финансовой грамотности: учебник для среднего профессионального образования А. В. Фрицлер, Е. А. Тарханова. 3-е изд., перераб. и доп. Москва: Издательство Юрайт 2026 123 с. (Профессиональное образование) ISBN 978-5-534-21869-5 Текст: электронный Образовательная платформа Юрайт [сайт]. URL: https://urait.ru/bcode/588459.

3.2.2. Дополнительные источники:

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

2. Конституция Российской Федерации (принята всенародным голосованием 12.12.1993) (с учетом поправок, внесенных Законами РФ о поправках к Конституции РФ от 30.12.2008 №6-ФКЗ, от 30.12.2008 №7-ФКЗ, от 05.02.2014 №2-ФКЗ, от 01.07.2020 №11-ФКЗ) // КонсультантПлюс: справочно-правовая система [Офиц.сайт]. URL: http:// www.consultant.ru

3. Гражданский кодекс Российской Федерации от 30.11.1994 №51-ФЗ // КонсультантПлюс: справочно-правовая система [Офиц.сайт]. URL: http:// www.consultant.ru

4. Трудовой кодекс Российской Федерации от 30.12.2001 №197-ФЗ // КонсультантПлюс: справочно-правовая система [Офиц.сайт]. URL: http:// www.consultant.ru

5. Семейный кодекс Российской Федерации от 29.12.1995 №223-ФЗ // КонсультантПлюс: справочно-правовая система [Офиц.сайт]. URL: http:// www.consultant.ru

6. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях от 30.12.2001 №195-ФЗ // КонсультантПлюс: справочно-правовая система [Офиц.сайт]. URL: http:// www.consultant.ru

7. Уголовный кодекс Российской Федерации от 13.06.1996 №63-ФЗ // КонсультантПлюс: справочно-правовая система [Офиц.сайт]. URL: http:// www.consultant.ru

8. Федеральный закон от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» // КонсультантПлюс: справочно-правовая система [Офиц.сайт]. URL: http:// www.consultant.ru

9. Федеральный закон от 06.10.2003 №131-ФЗ (ред. от 29.05.2023, с изм. от 30.05.2023) «Об общих принципах организации местного самоуправления в Российской Федерации» // КонсультантПлюс: справочно-правовая система [Офиц.сайт]. URL: http:// www.consultant.ru

10. Федеральный закон от 10.01.2002 №7-ФЗ (последняя редакция) «Об охране окружающей среды» // КонсультантПлюс: справочно-правовая система [Офиц.сайт]. URL: http:// www.consultant.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ООД.04 Обществознание

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

4.1. Результаты обучения

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Форма оценивания образовательных результатов
Уметь		
характеризовать российские духовно-нравственные ценности, в том числе ценности человеческой жизни, патриотизма и служения Отечеству, семьи, созидательного труда, норм морали и нравственности, прав и свобод человека, гуманизма, милосердия, справедливости, коллективизма, исторического единства народов России, преемственности истории нашей Родины, осознания ценности культуры России и традиций народов России, общественной стабильности и целостности государства;	- Студент умеет характеризовать различные аспекты российских духовно-нравственных ценностей. - Студент выделяет понятиями о существенных признаках и закономерностях развития различных социальных объектов.	Тестирование. Выполнение практические задания. Дифференцированный зачет в виде тестирования и практических заданий
владеть базовым понятийным аппаратом социальных наук,	- Студент применяет понятия различных социальных объектов в необходимом контексте. - Студент показывает владение обществоведческими терминами и понятиями.	
различать существенные и несущественные признаки понятий, определять различные смыслы многозначных понятий, классифицировать используемые в социальных науках понятия и термины;	- Студент владеет понятиями о существенных признаках и закономерностях развития различных социальных объектов. - Студент противопоставляет характеристики изученных социальных явлений.	
использовать понятийный аппарат при анализе и оценке социальных явлений, для ориентации в социальных науках и при изложении собственных суждений и	- Студент владеет понятиями о существенных признаках и закономерностях развития различных социальных объектов. - Студент формулирует последние тенденции развития того или иного	

построении устных и письменных высказываний;	социального объекта.	
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;	- Студент противопоставляет характеристики изученных социальных явлений. - Студент устанавливает связь между такими социальными объектами, как человек и общество, общество и природная среда, общество и культура. - Студент формулирует основные аспекты взаимодействия важнейших социальных институтов, подсистем и элементов общества. - Студент раскрывает и поясняет причинно- следственные связи между обществом, человеком и различными социальными институтами.	
характеризовать функции социальных институтов;	- Студент сравнивает различные социальные объекты, основываясь на собранной информации. - Студент противопоставляет характеристики изученных социальных явлений.	
обосновывать иерархию нормативных правовых актов в системе российского законодательства;	- Студент устанавливает различия между фактами и мнениями, аргументами и выводами. - Студент анализирует нормативно-правовые акты различного уровня.	
устанавливать связи социальных объектов и явлений с помощью различных знаковых систем;	- Студент анализирует социальную информацию и учебный материал из различных источников информации. - Студент описывает социальные явления с помощью различных знаковых систем.	
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;	- Студент приводит собственные примеры, основывающиеся на полученных знаниях. - Студент анализирует социальную информацию и учебный материал из различных источников информации. - Студент описывает социальные явления с помощью различных знаковых систем. - Студент работает с электронными источниками информации.	
осуществлять поиск социальной информации, представленной в различных знаковых системах, извлекать информацию из неадаптированных источников,	- Студент работает с электронными источниками информации. - Студент актуализирует информацию о различных социальных объектах. - Студент анализирует различные	

вести целенаправленный поиск необходимых сведений, для восполнения недостающих звеньев, делать обоснованные выводы, различать отдельные компоненты в информационном сообщении, выделять факты, выводы, оценочные суждения, мнения;	неадаптированные тексты, выделяя из них основы заданной темы. - Студент обобщает предоставленную информацию, делая из нее логические выводы. - Студент систематизирует неупорядоченную информацию с помощью схем, таблиц, диаграмм.	
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;	- Студент работает с электронными источниками информации. - Студент приводит собственные примеры, основывающиеся на полученных знаниях. - Студент актуализирует информацию о различных социальных объектах.	
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;	- Студент умеет анализировать различные ситуации, происходящие в обществе. - Студент применяет обществоведческие термины для решения различных задач. - Студент предлагает всевозможные способы решения общественных проблем.	
ориентироваться в актуальных общественных событиях;	- Студент умеет анализировать основные социальные явления, происходящие в обществе. - Студент собирает и систематизирует актуальную информацию о различных социальных объектах.	
определять личную гражданскую позицию;	- Студент высказывает собственную гражданскую позицию. - Студент может аргументировать свою гражданскую позицию.	
осознавать значимости здорового образа жизни, роль непрерывного образования; использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении различных задач;	- Студент работает с электронными источниками информации.	
формулировать на основе приобретенных социально-гуманитарных знаний	- Студент предлагает всевозможные способы решения общественных проблем.	

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;	- Студент умеет приводить собственные примеры из различных сфер общественной жизни. - Студент поясняет теоретические положения, на основании которых приводятся собственные примеры.	
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;	- Студент анализирует деятельность основных социальных объектов. - Студент систематизирует информацию о различных социальных явлениях.	
создавать типологии социальных процессов и явлений на основе предложенных критериев;	- Студент устанавливает различия между фактами и мнениями, аргументами и выводами.	
применять знания о финансах и бюджетном регулировании при пользовании финансовыми услугами и инструментами;	- Студент работает с электронными источниками информации.	
использовать финансовую информацию для достижения личных финансовых целей, обеспечивать финансовую безопасность с учетом рисков и способов их снижения;	- Студент умеет приводить собственные примеры из различных сфер общественной жизни. - Студент поясняет теоретические положения, на основании которых приводятся собственные примеры.	
нести гражданскую ответственность в части уплаты налогов для развития общества и государства;	- Студент предлагает всевозможные способы решения общественных проблем.	
оценивать социальной информации, в том числе поступающей по каналам сетевых коммуникаций, определять степень достоверности информации;	- Студент работает с электронными источниками информации.	
соотносить различные оценки социальных явлений, содержащиеся в источниках информации, давать на основе полученных знаний правовую оценку действиям людей в модельных ситуациях;	- Студент работает с электронными источниками информации. - Студент анализирует деятельность основных социальных объектов. - Студент систематизирует информацию о различных социальных явлениях.	

самостоятельно оценивать и принимать решения, выявлять с помощью полученных знаний наиболее эффективные способы противодействия коррупции;	- Студент предлагает всевозможные способы решения общественных проблем. - Студент анализирует деятельность основных социальных объектов. - Студент систематизирует информацию о различных социальных явлениях.	
определять стратегии разрешения социальных и межличностных конфликтов;	- Студент умеет приводить собственные примеры из различных сфер общественной жизни. - Студент поясняет теоретические положения, на основании которых приводятся собственные примеры.	
оценивать поведение людей и собственное поведение с точки зрения социальных норм, ценностей, экономической рациональности и финансовой грамотности;	- Студент предлагает всевозможные способы решения общественных проблем. - Студент анализирует деятельность основных социальных объектов. - Студент систематизирует информацию о различных социальных явлениях.	
осознавать неприемлемость антиобщественного поведения, осознавать опасность алкоголизма и наркомании, необходимость мер юридической ответственности, в том числе для несовершеннолетних граждан.	- Студент предлагает всевозможные способы решения общественных проблем. - Студент умеет приводить собственные примеры из различных сфер общественной жизни. - Студент поясняет теоретические положения, на основании которых приводятся собственные примеры.	
Знать		
понятие об обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии основных сфер и институтов;	- Студент имеет представление об обществе как целостной системе и основных явлениях, происходящих в обществе. - Студент владеет знаниями о взаимодействии и взаимовлиянии различных сфер общества.	Тестирование. Выполнение практические задания. Дифференцированный зачет в виде тестирования и практических заданий
основы социальной динамики;	- Студент может пояснить основные признаки различных общественных явлений и процессов.	
особенности процесса цифровизации и влиянии массовых коммуникаций на все сферы жизни общества;	- Студент понимает значение цифровизации современного мира. - Студень знает актуальные существующие каналы коммуникации в обществе.	
глобальные проблемы и вызовы современности;	- Студент может воспроизвести список основных современных глобальных проблем и их специфику. - Студент умеет анализировать статистическую информацию из	

	различных источников, касающуюся глобальных проблем.	
перспективы развития современного общества, в том числе тенденции развития Российской Федерации;	- Студент перечисляет основные тенденции развития общества и важнейших социальных институтов. - Студент называет основные проблемы, присутствующие в обществе.	
понятия о человеке как субъекте общественных отношений и сознательной деятельности;	- Студент точно воспроизводит основные обществоведческие понятия. - Студент имеет представление об изученных социальных объектах и процессах. - Студент корректно использует основные понятия, описывающие строение и функционирование общества.	
об особенностях социализации личности в современных условиях, сознании, познании и самосознании человека;	- Студент объясняет биосоциальную сущность человека. - Студент перечисляет основные этапы социализации личности в обществе. - Студент называет и аргументирует факторы социализации личности. - Студент формулирует знание человека в системе общественных отношений.	
об особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сферах;	- Студент владеет знаниями об особенностях его будущей профессиональной деятельности. - Студент владеет знаниями о структурных элементах научного и ненаучного познания.	
о значении духовной культуры общества и разнообразии ее видов и форм;	- Студент имеет представление о различных мировых религиях. - Студент владеет информацией о научной деятельности и ее признаках. - На основе жизненного опыта и знаний обществоведческих терминов студент имеет представление о художественной картине мира.	
об экономике как науке и хозяйстве, роли государства в экономике, в том числе государственной политики поддержки конкуренции и импортозамещения, особенностях рыночных отношений в современной экономике;	- Студент может воспроизвести понятия экономики с различных ракурсов. - Студент знает меры государственной поддержки в области экономики для предприятий и граждан РФ. - Студент осознает особенности рыночной экономики в современном мире.	
о роли государственного бюджета в реализации полномочий органов	- Студент владеет понятиями о государственном бюджете и системе налогообложения в РФ.	

государственной власти, этапах бюджетного процесса, механизмах принятия бюджетных решений;	- Студент может воспроизвести этапы бюджетного процесса. - Студент знает о механизмах принятия бюджетных решений.	
о социальных отношениях, направлениях социальной политики в Российской Федерации, в том числе поддержки семьи, государственной политики в сфере межнациональных отношений;	- Студент владеет знаниями о направлениях социальной политике государства и ее структуре. - Студент имеет представление о различных социальных группах, нуждающихся в поддержке государства. - Студент объясняет взаимодействие и взаимовлияние личности и государственной системы. - Студент анализирует информацию из различных источниках о социальной государственной политике в РФ.	
о структуре и функциях политической системы общества, направлениях государственной политики Российской Федерации;	- Студент владеет знаниями об основах политического строя. - Студент подробно может объяснить такие понятия, как демократия, правовое государство, федеративное устройство и суверенитет.	
о конституционном статусе и полномочиях органов государственной власти;	- Студент знает иерархическое устройство государственной власти в РФ. - Студент различает функционал органов власти. - Студент знает о интернет-источниках, в которых указывается актуальная информация о государственных органах власти.	
о системе прав человека и гражданина в Российской Федерации, правах ребенка и механизмах защиты прав в Российской Федерации;	- Студент может воспроизвести иерархию нормативно-правовых актов в Российской Федерации. - Студент знает права ребенка в обществе. - Студент понимает, как применить на практике механизм защиты прав ребенка в РФ.	
о правовом регулирования гражданских, семейных, трудовых, налоговых, образовательных, административных, уголовных общественных отношений;	- Студент называет причины необходимости регулирования общественных отношений. - Студент описывает сущность основных социальных норм. - Студент воспроизводит действие механизмов правового регулирования деятельности человека в обществе.	
о системе права и законодательства Российской Федерации.	- Студент может воспроизвести иерархию нормативно-правовых актов в Российской Федерации.	

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

Рабочая программа учебной дисциплины

«ООД.05 ГЕОГРАФИЯ»

2026 г.

РАССМОТРЕНО
на заседании
предметно-цикловой комиссии
протокол № 6 «14» января 2026 г.

ОДОБРЕНО
на заседании
методического совета техникума
протокол № 5 «28» января 2026 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, Федеральной образовательной программы среднего общего образования, Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, укрупненная группа профессий 43.00.00 Сервис и туризм, в рамках ФП «Профессионалитет».

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «ЕТЭТ».

Разработчик:

Леонтьев М.С., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Техническая экспертиза:

Павлова Н.Д., заместитель директора по учебной работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Содержательная экспертиза:

Солодухина Н.В., заместитель директора по методической работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины……...…..
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы……
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины…….
2. Структура и содержание учебной дисциплины……
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины……..
2.2. Содержание дисциплины……..
3. Условия реализации учебной дисциплины……....
3.1. Материально-техническое обеспечение……..
3.2. Учебно-методическое обеспечение…….
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины……..……..….
4.1. Результаты обучения……...……..

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ООД.05 География

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

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

Дисциплина «География» включена в обязательную часть общеобразовательного цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины[1]

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

.

[1] Макет для дисциплин социально-гуманитарного, общепрофессионального циклов

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие	**Дисциплинарные**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	В части трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения	ПРб 1. Понимать роль и место современной географической науки в системе научных дисциплин, ее участии в решении важнейших проблем человечества: приводить примеры проявления глобальных проблем, в решении которых принимает участие современная географическая наука, на региональном уровне, в разных странах, в том числе в России; определять роль географических наук в достижении целей устойчивого развития; ПРб 2. 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; ПРб 3. 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

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие	**Дисциплинарные**
	проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - способность их использования в познавательной и социальной практике	географических закономерностях для определения и сравнения свойств изученных географических объектов, явлений и процессов; проводить классификацию географических объектов, процессов и явлений; устанавливать взаимосвязи между социально-экономическими и геоэкологическими процессами и явлениями; между природными условиями и размещением населения, между природными условиями и природно-ресурсным капиталом и отраслевой структурой хозяйства стран; формулировать и/или обосновывать выводы на основе использования географических знаний; ПРб 4. Владеть географической терминологией и системой базовых географических понятий, умение применять социально-экономические понятия для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; ПРб 10. Сформировать знания об основных проблемах взаимодействия природы и общества, о природных и социально-экономических аспектах экологических проблем: описывать географические аспекты проблем взаимодействия природы и общества; приводить примеры взаимосвязи глобальных проблем; приводить примеры возможных путей решения глобальных проблем

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие	**Дисциплинарные**
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	В области ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; Овладение универсальными учебными познавательными действиями: в) работа с информацией: - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; - использовать средства информационных и	ПРб 2. 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; ПРб 5. Сформировать умения проводить наблюдения за отдельными географическими объектами, процессами и явлениями, их изменениями в результате воздействия природных и антропогенных факторов: определять цели и задачи проведения наблюдений; выбирать форму фиксации результатов наблюдения; формулировать обобщения и выводы по результатам наблюдения; ПРб 6. Сформировать умения находить и использовать различные источники географической информации для получения новых знаний о природных и социально-экономических процессах и явлениях, выявления закономерностей и тенденций их развития, прогнозирования: выбирать и использовать источники географической информации (картографические,

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие	**Дисциплинарные**
	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	статистические, текстовые, видео- и фотоизображения, геоинформационные системы), адекватные решаемым задачам; сопоставлять и анализировать географические карты различной тематики и другие источники географической информации для выявления закономерностей социально-экономических, природных и экологических процессов и явлений; определять и сравнивать по географическим картам разного содержания и другим источникам географической информации качественные и количественные показатели, характеризующие географические объекты, процессы и явления; определять и находить в комплексе источников недостоверную и противоречивую географическую информацию для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; самостоятельно находить, отбирать и применять различные методы познания для решения практико-ориентированных задач
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	В области духовно-нравственного воспитания: - сформированность нравственного сознания, этического поведения; - способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;	ПРб 7. Владеть умениями географического анализа и интерпретации информации из различных источников: находить, отбирать, систематизировать информацию, необходимую для изучения географических объектов и явлений, отдельных территорий мира и России, их обеспеченности природными и человеческими ресурсами,

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие	**Дисциплинарные**
	- осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; - ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России; Овладение универсальными регулятивными действиями: а) самоорганизация: - самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; - самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - давать оценку новым ситуациям; способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень; б) самоконтроль: использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; - уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность: внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху,	хозяйственного потенциала, экологических проблем; представлять в различных формах (графики, таблицы, схемы, диаграммы, карты) географическую информацию; формулировать выводы и заключения на основе анализа и интерпретации информации из различных источников географической информации; критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; использовать различные источники географической информации для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие	**Дисциплинарные**
	оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей; - эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию; - социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; -овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое	ПРб 4. Владеть географической терминологией и системой базовых географических понятий, умение применять социально-экономические понятия для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие	**Дисциплинарные**
	поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным Овладение универсальными регулятивными действиями: г) принятие себя и других людей: - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	В области эстетического воспитания: - эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений; - способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; - убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества; - готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности; Овладение универсальными коммуникативными действиями:	ПРб 2. 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; ПРб 3. Сформировать систему комплексных социально ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства: различать географические

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие	**Дисциплинарные**
	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	процессы и явления и распознавать их проявления в повседневной жизни; использовать знания об основных географических закономерностях для определения и сравнения свойств изученных географических объектов, явлений и процессов; проводить классификацию географических объектов, процессов и явлений; устанавливать взаимосвязи между социально-экономическими и геоэкологическими процессами и явлениями; между природными условиями и размещением населения, между природными условиями и природно-ресурсным капиталом и отраслевой структурой хозяйства стран; формулировать и/или обосновывать выводы на основе использования географических знаний
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	- осознание обучающимися российской гражданской идентичности; - целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы;	ПРб 1. Понимать роль и место современной географической науки в системе научных дисциплин, ее участии в решении важнейших проблем человечества: приводить примеры проявления глобальных проблем, в решении которых принимает участие современная географическая наука, на региональном уровне, в разных странах, в том числе в России; определять роль географических наук в достижении целей устойчивого развития; ПРб 7. Владеть умениями географического анализа и интерпретации информации из

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие	**Дисциплинарные**
	В части гражданского воспитания: - осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; - принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; - готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам; - готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях; - умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением; - готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности; патриотического воспитания: - сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России; - ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному	различных источников: находить, отбирать, систематизировать информацию, необходимую для изучения географических объектов и явлений, отдельных территорий мира и России, их обеспеченности природными и человеческими ресурсами, хозяйственного потенциала, экологических проблем; представлять в различных формах (графики, таблицы, схемы, диаграммы, карты) географическую информацию; формулировать выводы и заключения на основе анализа и интерпретации информации из различных источников географической информации; критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; использовать различные источники географической информации для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; ПРб 8. Сформировать умения применять географические знания для объяснения разнообразных явлений и процессов: объяснять изученные социально-экономические и геоэкологические процессы и явления; объяснять географические особенности стран с разным уровнем социально-экономического развития, включая особенности проявления в них глобальных проблем человечества; использовать географические знания о мировом хозяйстве и населении мира, об

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие	**Дисциплинарные**
	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	особенностях взаимодействия природы и общества для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	В области экологического воспитания: - сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем; - планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей	ПРб 3. Сформировать систему комплексных социально ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства: различать географические процессы и явления и распознавать их проявления в повседневной жизни; использовать знания об основных географических закономерностях для

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие	**Дисциплинарные**
	устойчивого развития человечества; активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; - умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; - расширение опыта деятельности экологической направленности; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;	определения и сравнения свойств изученных географических объектов, явлений и процессов; проводить классификацию географических объектов, процессов и явлений; устанавливать взаимосвязи между социально-экономическими и геоэкологическими процессами и явлениями; между природными условиями и размещением населения, между природными условиями и природно-ресурсным капиталом и отраслевой структурой хозяйства стран; формулировать и/или обосновывать выводы на основе использования географических знаний; ПРб 7. Владеть умениями географического анализа и интерпретации информации из различных источников: находить, отбирать, систематизировать информацию, необходимую для изучения географических объектов и явлений, отдельных территорий мира и России, их обеспеченности природными и человеческими ресурсами, хозяйственного потенциала, экологических проблем; представлять в различных формах (графики, таблицы, схемы, диаграммы, карты) географическую информацию; формулировать выводы и заключения на основе анализа и интерпретации информации из различных источников географической информации; критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие	**Дисциплинарные**
		использовать различные источники географической информации для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; ПРб 8. Сформировать умения применять географические знания для объяснения разнообразных явлений и процессов: объяснять изученные социально-экономические и геоэкологические процессы и явления; объяснять географические особенности стран с разным уровнем социально-экономического развития, включая особенности проявления в них глобальных проблем человечества; использовать географические знания о мировом хозяйстве и населении мира, об особенностях взаимодействия природы и общества для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; Прб 9. Сформировать умения применять географические знания для оценки разнообразных явлений и процессов: оценивать географические факторы, определяющие сущность и динамику важнейших социально-экономических и геоэкологических процессов; оценивать изученные социально-экономические и геоэкологические процессы и явления
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	- наличие мотивации к обучению и личностному развитию; В области ценности научного познания:	ПРб 2. Освоить и применить знания о размещении основных географических объектов и территориальной организации

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие	**Дисциплинарные**
	- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; Овладение универсальными учебными познавательными действиями: б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; - овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов; - формирование научного типа мышления,	природы и общества (понятия и концепции устойчивого развития, зеленой энергетики, глобализации и проблема народонаселения); выбирать и использовать источники географической информации для определения положения и взаиморасположения объектов в пространстве; описывать положение и взаиморасположение географических объектов в пространстве; ПРб 4. Владеть географической терминологией и системой базовых географических понятий, умение применять социально-экономические понятия для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; ПРб 7. Владеть умениями географического анализа и интерпретации информации из различных источников: находить, отбирать, систематизировать информацию, необходимую для изучения географических объектов и явлений, отдельных территорий мира и России, их обеспеченности природными и человеческими ресурсами, хозяйственного потенциала, экологических проблем; представлять в различных формах (графики, таблицы, схемы, диаграммы, карты) географическую информацию; формулировать выводы и заключения на основе анализа и интерпретации информации из различных источников географической информации; критически

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие	**Дисциплинарные**
	владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами; -осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду	оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; использовать различные источники географической информации для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; ПРб 8. Сформировать умения применять географические знания для объяснения разнообразных явлений и процессов: объяснять изученные социально-экономические и геоэкологические процессы и явления; объяснять географические особенности стран с разным уровнем социально-экономического развития, включая особенности проявления в них глобальных проблем человечества; использовать географические знания о мировом хозяйстве и населении мира, об особенностях взаимодействия природы и общества для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач
ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	Формирование умения адаптировать кулинарную и кондитерскую продукцию, производимую предприятием, к потребностям клиентов в различных странах и регионах Мира	Использование навыков адаптации производимой кулинарной и кондитерской продукции к потребностям клиентов в различных странах и регионах Мира, при учёте национальных и религиозно-культурных особенностей местного населения
ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из	Формирование умений и навыков, связанных с учётом природно-климатических и этнокультурных	Использование умений и навыков адаптации кулинарной и кондитерской продукции к природно-климатическим и

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие	**Дисциплинарные**
овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.	особенностей отдельных регионов и стран Мира	этнокультурным особенностям населения различных стран при формировании ассортимента блюд предприятия общественного питания
ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.	Формирование умений и навыков, связанных с учётом природно-климатических и этнокультурных особенностей отдельных регионов и стран Мира	Использование умений и навыков адаптации кулинарной и кондитерской продукции к природно-климатическим и этнокультурным особенностям населения различных стран при формировании ассортимента блюд предприятия общественного питания
ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	Формирование умений и навыков, связанных с учётом природно-климатических и этнокультурных особенностей отдельных регионов и стран Мира	Использование умений и навыков адаптации кулинарной и кондитерской продукции к природно-климатическим и этнокультурным особенностям населения различных стран при формировании ассортимента блюд предприятия общественного питания

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ООД.05 География

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Вид учебной работы	Объём в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Объем образовательной нагрузки	**78**	
Учебные занятия	**78**	**26**
в том числе:		
Основное содержание	**62**	
теоретическая подготовка	**44**	
лабораторные и практические занятия	**18**	
Прикладной модуль	**16**	
в том числе теоретическая подготовка	**8**	
лабораторные и практические занятия	**8**	
Консультации	**-**	
Самостоятельная работа обучающегося	**-**	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта	**-**	

2.2. Содержание дисциплины ООД.05 География

№ занятия	Наименование темы занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, прикладной модуль	Объем часов	ОК, ПК
1	**2**	**3**	**4**	**5**
1 семестр				
Основное содержание				
1	**Введение**	**Содержание учебного материала** 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. Географические карты различной тематики и их практическое использование. «Сырые» источники информации и методы работы с ними (видеоблоги, тематические группы в соцсетях, художественная литература, путеводители, карты – их критический анализ) **Домашнее задание № 1:** письменный анализ путеводителя или трэвел-блога	2	ОК 01. ОК 02.
Раздел 1. Общая характеристика Мира				
2	**Тема 1.1. Современная политическая карта Мира**	**Содержание учебного материала** Политическая карта мира. Исторические этапы ее формирования и современные особенности. Субъекты политической карты мира. Суверенные государства и несамоуправляющиеся государственные образования. Группировка стран по площади территории и численности населения. Формы правления, типы государственного устройства и формы государственного режима. Типология стран по уровню социально-экономического развития. Условия и особенности социально-экономического развития развитых и развивающихся стран и их типы. Понятие о политической географии. Влияние международных отношений на политическую карту мира. Региональные и локальные конфликты. Основные политические и военные союзы в современном мире **Домашнее задание № 2:** Баранчиков, Петрусюк, 2020: стр. 5 – 6.	2	ОК 02. ОК 04. ОК 09.
3	**Тема 1.1. Практическое занятие № 1 «Ознакомление с**	**Практическое занятие № 1** «Ознакомление с политической картой Мира» **Содержание практической работы:** используя текст и карты Атласа, определить страны с различными формами правления и административно-	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03.

	политической картой Мира»	территориальным устройством **Форма работы:** работа в малых группах; индивидуальная работа студентов. **Задания для выполнения:** текст задания, карты на стр. 2 и 26. **Домашнее задание № 3:** Баранчиков, Петрусюк, 2020: стр. 17 – 18.		ОК 05. ОК 06. ОК 07.
4	**Тема 1.2.** **География мировых природных ресурсов**	**Содержание учебного материала** Мировые природные ресурсы. Ресурсообеспеченность. Классификация видов природных ресурсов (минеральные, земельные, водные, биологические, агроклиматические и т.д.). Размещение различных видов природных ресурсов на территории мировой суши. Ресурсы Мирового океана. Территориальные сочетания природных ресурсов. Природно-ресурсный потенциал. Рациональное использование ресурсов и охрана окружающей среды **Домашнее задание № 4:** Баранчиков, Петрусюк, 2020: вопр. 4 на стр. 20.	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ПК 1.4. ПК 2.5.
5	**Тема 1.2.** **Практическое занятие № 2 «Оценка ресурсообеспеченности отдельных стран (регионов) мира (по выбору)»**	**Практическое занятие № 2** «Оценка ресурсообеспеченности отдельных стран (регионов) мира (по выбору)» **Содержание практической работы:** используя текст и карты Атласа, определить степень ресурсообеспеченности выбранных стран. **Форма работы:** работа в малых группах; индивидуальная работа студентов. **Задания для выполнения:** текст задания, карты на стр. 32, 35, 38 и 46. **Домашнее задание № 5:** Баранчиков, Петрусюк, 2020: стр. 20 – 21.	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 09. ПК 2.5. ПК 5.5.
6	**Тема 1.2. Практическое занятие № 3 «Выявление и обозначение регионов с неблагоприятной экологической ситуацией»**	**Практическое занятие № 3** «Выявление и обозначение регионов с неблагоприятной экологической ситуацией» **Содержание практической работы:** используя текст и карты Атласа, выявить и обозначить регионы с неблагоприятной экологической ситуацией. **Форма работы:** работа в малых группах; индивидуальная работа студентов. **Задания для выполнения:** текст задания, карты на стр. 15 и 22. **Домашнее задание № 6:** Баранчиков, Петрусюк, 2020: стр. 22 – 23.	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 09. ПК 2.5. ПК 5.5.
7	**Тема 1.3. География населения Мира**	**Содержание учебного материала** Современная демографическая ситуация.	2	ОК 01. ОК 02. ПК 1.4.

		Численность населения мира и ее динамика. Наиболее населенные регионы и страны мира. Воспроизводство населения и его типы. Демографическая политика. Качество жизни населения. Территориальные различия в средней продолжительности жизни населения, обеспеченности чистой питьевой водой, уровне заболеваемости, младенческой смертности и грамотности населения. **Домашнее задание № 7:** Баранчиков, Петрусюк, 2020: вопр. 2, стр. 28.		ПК 3.6.
8	**Тема 1.3. География населения Мира**	**Содержание учебного материала** Индекс человеческого развития. Современная структура населения Половозрастная структура населения. Расовый, этнолингвистический и религиозный состав населения мира. Социальная структура общества. Занятость населения. Размещение населения. Экономически активное и самодеятельное население. Качество рабочей силы в различных странах мира. Особенности размещения населения в регионах и странах мира. Миграции населения, их основные причины и направления. Урбанизация. Масштабы и темпы урбанизации в различных регионах и странах мира «Ложная» урбанизация, субурбанизация, урбанизация. Города-миллионеры, «сверхгорода» и мегалополисы **Домашнее задание № 8:** Баранчиков, Петрусюк, 2020: вопр. 3, стр. 28.	2	ОК 01. ОК 02. ПК 1.4. ПК 3.6. ПК 5.5.
9	**Тема 1.3. Практическое занятие № 4 «Анализ особенностей населения в различных странах и регионах Мира»**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие № 4** «Анализ особенностей населения в различных странах и регионах Мира» **Содержание практической работы:** используя текст и карты Атласа, определить особенности демографической ситуации, расселения, сравнительная оценка качества жизни населения, провести сравнительную оценку культурных традиций народов степень ресурсообеспеченности выбранных стран. **Форма работы:** работа в малых группах; индивидуальная работа студентов. **Задания для выполнения:** текст задания, карты на стр. 32, 35, 38 и 46. **Домашнее задание № 9:** подготовка сообщений и докладов.	2	ОК 01. ОК 02. ПК 1.4. ПК 2.5. ПК 5.5.
10	**Тема 1.4. Мировое хозяйство**	**Содержание учебного материала** Современные особенности развития мирового хозяйства. Мировая экономика, исторические этапы ее развития. Международное географическое разделение труда. Международная специализация и	2	ОК 01. ОК 02. ПК 3.6. ПК 2.5.

		кооперирование. Научно- технический прогресс и его современные особенности. Современные особенности развития мирового хозяйства. Социально-экономические модели стран. Интернационализация производства и глобализация мировой экономики. Региональная интеграция. Основные показатели, характеризующие место и роль стран в мировой экономике **Домашнее задание № 10:** анализ карты на стр. 44 Атласа.		ПК 5.5.
11	**Тема 1.4. Практическое занятие № 5: «Сравнительная характеристика ведущих факторов размещения производительных сил»**	**Практическое занятие № 5**: «Сравнительная характеристика ведущих факторов размещения производительных сил» **Содержание практической работы:** используя текст и карты Атласа, сравнить факторы размещения производительных сил в странах Азии и Африки **Форма работы:** работа в малых группах; индивидуальная работа студентов. **Задания для выполнения:** текст задания, карты на стр. 30 и 44. **Домашнее задание № 11:** составление сравнительных схем размещения производительных сил.	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ПК 1.4. ПК 3.6. ПК 5.5.
12	**Тема 1.4. Мировое хозяйство**	**Содержание практической работы:** используя текст и карты Атласа, сравнить факторы размещения производительных сил в странах Азии и Африки **Форма работы:** работа в малых группах; индивидуальная работа студентов. **Задания для выполнения:** текст задания, карты на стр. 30 и 44. **Домашнее задание № 12:** анализ карты на стр. 30 Атласа.	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ПК 3.6.
Прикладной модуль				
13	**Тема 1.4. Мировое хозяйство**	**Теоретическое обучение** **Содержание учебного материала** Типы предприятий общественного питания в странах Зарубежной Азии **Домашнее задание № 13:** Баранчиков, Петрусюк, 2020: стр. 114 – 115.	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ПК 1.4.
14	**Тема 1.4. Мировое хозяйство**	**Теоретическое обучение** **Содержание учебного материала** Типы предприятий общественного питания в странах Зарубежной Азии **Домашнее задание № 14:** Баранчиков, Петрусюк, 2020: стр. 120 - 121.	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ПК 1.4.
Основное содержание				

15	**Тема 1.4. Мировое хозяйство**	**Содержание учебного материала** Топливно-энергетический комплекс мира. Электроэнергетика мира. Топливный баланс мира. Рост производства различных видов топлива. Газовая, нефтяная, угольная промышленность мира. Альтернативные источники энергии. Географические особенности развития мировой электроэнергетики. Чёрная и цветная металлургия. Современное развитие чёрной металлургии мира. Металлургические базы мира. Географические особенности развития цветной металлургии мира. Факторы размещения предприятий цветной металлургии. Машиностроение. Отраслевая структура машиностроения. Развитие отраслей машиностроения в мире. Главные центры машиностроения. Транспортный комплекс и его современная структура. Грузо- и пассажирооборот транспорта. Географические особенности развития различных видов мирового транспорта. Крупнейшие мировые морские торговые порты и аэропорты. **Домашнее задание № 15:** Баранчиков, Петрусюк, 2020: стр. 123.	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ПК 2.5.
16	**Тема 1.4. Мировое хозяйство**	**Содержание учебного материала** Химическая промышленность. Лесная (лесоперерабатывающая) и лёгкая промышленность. Географические особенности развития химической, лесной и лёгкой промышленности. Сельское хозяйство Сельское хозяйство и его экономические особенности. Интенсивное и экстенсивное сельскохозяйственное производство. «Зеленая революция» и ее основные направления. Агропромышленный комплекс. География мирового растениеводства и животноводства **Домашнее задание № 16:** Баранчиков, Петрусюк, 2020: стр. 125 – 127.	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ПК 2.5.
2 семестр				
17	**Тема 1.4. Мировое хозяйство**	**Содержание учебного материала** География отраслей непроизводственной сферы. Основные направления международной гостиничной индустрии. Факторы, формирующие международную хозяйственную специализацию стран и регионов мира. Дифференциация стран мира по уровню развития медицинских, образовательных, туристских, деловых и информационных услуг. Особенности современной индустрии гостиничных услуг и общественного питания.	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ПК 1.4.

		Практическое занятие № 6: «Определение хозяйственной специализации стран и регионов мира» **Содержание практической работы:** используя текст и карты Атласа, дать оценку хозяйственной специализации стран Африки и Латинской Америки **Форма работы:** индивидуальная работа студентов. **Задания для выполнения:** текст задания, карты на стр. 21, 38 и 46. **Домашнее задание № 17:** подготовка мини-презентаций по развитию туризма в зарубежных странах.		
18	**Тема 1.4. Практическое занятие № 6: «Определение хозяйственной специализации стран и регионов мира»**	**Практическое занятие № 6**: «Определение хозяйственной специализации стран и регионов мира» **Содержание практической работы:** используя текст и карты Атласа, дать оценку хозяйственной специализации стран Африки и Латинской Америки **Форма работы:** индивидуальная работа студентов. **Задания для выполнения:** текст задания, карты на стр. 21, 38 и 46. **Домашнее задание № 18:** анализ карт на стр. 39 Атласа.	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ПК 1.4.
19	**Тема 1.4. Практическое занятие № 7: «Размещение предприятий общественного питания в странах Зарубежной Европы»**	**Практическое занятие № 7**: «Размещение предприятий общественного питания в странах Зарубежной Европы» **Содержание практической работы:** используя текст задания и прилагаемые карты, сформировать опорную схему факторов и условий размещения предприятий общественного питания в странах Зарубежной Европы **Форма работы:** индивидуальная работа студентов. **Задания для выполнения:** текст задания, прилагаемые карты (ксерокопии). **Домашнее задание № 19:** Баранчиков, Петрусюк, 2020: стр. 131 – 132.	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ПК 2.5.
20	**Тема 1.4. Мировое хозяйство**	**Содержание практической работы:** используя текст задания и прилагаемые карты, сформировать опорную схему факторов и условий размещения предприятий общественного питания в странах Зарубежной Европы **Форма работы:** индивидуальная работа студентов. **Задания для выполнения:** текст задания, прилагаемые карты (ксерокопии). **Домашнее задание № 20:** Баранчиков, Петрусюк, 2020: вопр. 1 на стр. 136.	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ПК 3.6.

21	**Тема 1.4. Практическое занятие № 8: «Составление экономико-географической характеристики предприятий общественного питания в странах Северной и Латинской Америки»**	**Практическое занятие № 8**: «Составление экономико-географической характеристики предприятий общественного питания в странах Северной и Латинской Америки» **Содержание практической работы:** используя текст задания и прилагаемые карты, сформировать опорную схему факторов и условий размещения предприятий общественного питания в странах Северной и Латинской Америки **Форма работы:** индивидуальная работа студентов. **Задания для выполнения:** текст задания, прилагаемые карты (ксерокопии). **Домашнее задание № 21:** Баранчиков, Петрусюк, 2020: вопр. 2 на стр. 137.	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04 ПК 1.4. ПК 3.6. ПК 5.5.
Прикладной модуль				
22	**Тема 1.4. Мировое хозяйство**	**Теоретическое обучение** **Содержание учебного материала** Национальные блюда народов Латинской Америки и Африки **Домашнее задание № 22:** Баранчиков, Петрусюк, 2020: стр. 140 – 141..	2	ПК 1.4. ПК 2.5. ПК 3.6.
23	**Тема 1.4. Мировое хозяйство**	**Теоретическое обучение** **Содержание учебного материала** Национальные блюда народов Латинской Америки и Африки **Домашнее задание № 23:** Баранчиков, Петрусюк, 2020: стр. 142 – 143.	2	ПК 1.4. ПК 2.5. ПК 3.6.
Основное содержание				
24	**Тема 1.4. Практическое занятие № 9: «Определение стран-экспортеров основных видов промышленной и сельскохозяйственной продукции, видов сырья, районов международного туризма и отдыха»**	**Практическое занятие № 9**: «Определение стран-экспортеров основных видов промышленной и сельскохозяйственной продукции, видов сырья, районов международного туризма и отдыха» **Содержание практической работы:** используя текст задания и прилагаемые карты, определить рейтинги стран-экспортёров основных видов промышленной и сельскохозяйственной продукции, видов сырья и услуг. **Форма работы:** работа в малых группах, индивидуальная работа студентов. **Задания для выполнения:** текст задания, прилагаемые карты (ксерокопии). **Домашнее задание № 24:** подготовка докладов (сообщений).	2	ПК 1.4. ПК 2.5. ПК 3.6.
Раздел 2. Региональная характеристика Мира				
25	**Тема 2.1. Зарубежная Европа**	**Содержание учебного материала**	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03.

		Место и роль Зарубежной Европы в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Характеристика природно-ресурсного потенциала. Особенности населения Хозяйство стран Зарубежной Европы. Сельское хозяйство. Транспорт. Туризм. Особенности отраслевого состава промышленности. Особенности развития сельского хозяйства Зарубежной Европы. Уровень развития транспорта и туризма в Европе. Развитие и размещение предприятий общественного питания в Зарубежной Европе. Германия и Великобритания как ведущие страны Зарубежной Европы. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Природно-ресурсный потенциал, население, ведущие индустрии хозяйства и их территориальная структура. **Домашнее задание № 25:** Баранчиков, Петрусюк, 2020: стр. 150 – 151.		ПК 1.4. ПК 2.5. ПК 3.6.
26	**Тема 2.1. Практическое занятие № 10: «Характеристика особенностей природы, населения и хозяйства европейской страны (по выбору)»**	**Практическое занятие № 10**: «Характеристика особенностей природы, населения и хозяйства европейской страны (по выбору)» **Содержание практической работы:** используя необходимые карты Атласа и прилагаемый план характеристики, охарактеризовать особенности природы, населения и хозяйства одной из стран Западной Европы, по выбору студентов **Форма работы:** работа в малых группах, индивидуальная работа студентов. **Задания для выполнения:** карты Атласа, план характеристики **Домашнее задание № 26:** Баранчиков, Петрусюк, 2020: стр. 153 – 155.	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ПК 1.4. ПК 2.5. ПК 3.6..
27	**Тема 2.2. Зарубежная Азия**	**Содержание учебного материала** Место и роль Зарубежной Азии в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. «Горячие точки» современной зарубежной Азии. Характерные черты природно-ресурсного потенциала, населения и хозяйства регионов зарубежной Азии. Развитие и размещение предприятий индустрии гостеприимства в странах Зарубежной Азии. Япония, Китай, Индия и страны Персидского залива как ведущие страны Зарубежной Азии. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Природно-ресурсный потенциал, население, ведущие индустрии хозяйства и их территориальная структура **Домашнее задание № 27:** Баранчиков, Петрусюк, 2020: стр. 158 – 159.	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ПК 1.4.

28	**Тема 2.2. Практическое занятие № 11: «Сравнительная характеристика особенностей природы, населения и хозяйства стран Юго-Западной и Юго-Восточной Азии»**	**Практическое занятие № 11**: «Сравнительная характеристика особенностей природы, населения и хозяйства стран Юго-Западной и Юго-Восточной Азии» **Содержание практической работы:** используя необходимые карты Атласа и прилагаемый план характеристики, охарактеризовать особенности природы, населения и хозяйства стран Юго-Западной и Юго-Восточной Азии, по выбору студентов **Форма работы:** работа в малых группах, индивидуальная работа студентов. **Задания для выполнения:** карты Атласа, план характеристики **Домашнее задание № 28:** Баранчиков, Петрусюк, 2020: вопр. 3, стр. 161.	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ПК 2.5.
29	**Тема 2.2. Зарубежная Азия** **Тема 2.3. Африка**	**Содержание практической работы:** используя необходимые карты Атласа и прилагаемый план характеристики, охарактеризовать особенности природы, населения и хозяйства стран Юго-Западной и Юго-Восточной Азии, по выбору студентов **Форма работы:** работа в малых группах, индивидуальная работа студентов. **Задания для выполнения:** карты Атласа, план характеристики **Содержание учебного материала** Особенности хозяйства стран Африки. Особенности развития субрегионов Африки. Экономическая отсталость материка и пути ее преодоления. *Развитие и размещение предприятий общественного питания в странах Африки Место и роль Африки в мире. Особенности географического положения региона. История формирования ея политической карты. Характерные черты природно-ресурсного потенциала и особенности населения Африки . Хозяйство стран Африки. **Домашнее задание № 29:** подготовка сообщений с мини-презентациями.	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ПК 2.5.
Прикладной модуль				
30	**Тема 2.3. Африка**	**Практические знания** **Практическое занятие № ПМ1** «Предприятия гостиничных и туристских услуг в экономически сильных африканских странах: ЮАР, Нигерии, Алжире, Египте» **Содержание практической работы:** используя прилагаемый текст и карты (ксерокопии), дать характеристику размещения предприятий гостиничных и туристских услуг в Алжире. **Форма работы:** индивидуальная работа студентов.	2	ПК 1.4. ПК 2.5. ПК 3.6.

		Задания для выполнения: карты (ксерокопии), текст теоретический, план характеристики **Домашнее задание № 30:** Баранчиков, Петрусюк, 2020: стр. 175 – 176.		
31	**Тема 2.3. Африка**	«Предприятия гостиничных и туристских услуг в экономически сильных африканских странах: ЮАР, Нигерии, Алжире, Египте» **Содержание практической работы:** используя прилагаемый текст и карты (ксерокопии), дать характеристику размещения предприятий гостиничных и туристских услуг в Египте. **Форма работы:** индивидуальная работа студентов. **Задания для выполнения:** карты (ксерокопии), текст теоретический, план характеристики **Домашнее задание № 31:** Баранчиков, Петрусюк, 2020: стр. 177 – 179.	2	ПК 1.4. ПК 2.5. ПК 3.6.
Основное содержание				
32	**Тема 2.4. Страны Северной и Латинской Америки**	**Содержание учебного материала** Место и роль Северной Америки в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Характерные черты природно-ресурсного потенциала, населения и хозяйства. *Развитие и размещение предприятий общественного питания в Северной Америке. США. Природные ресурсы, население и хозяйство США. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Население США. Ведущие индустрии хозяйства и экономические районы США. Канада. Природные ресурсы и хозяйство Канады. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Население Канады. Ведущие индустрии хозяйства и экономические районы Канады. Место и роль Латинской Америки в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Население Латинской Америки. Хозяйство стран Латинской Америки. Индустрии международной специализации. Территориальная структура хозяйства. Интеграционные группировки. Бразилия и Мексика как ведущие страны Латинской Америки. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Природно-ресурсный потенциал, население, ведущие индустрии хозяйства и их территориальная структура. Развитие и размещение предприятий общественного питания в Латинской Америке.	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03.

		Домашнее задание № 32: Баранчиков, Петрусюк, 2020: стр. 182 – 183.		
33	**Тема 2.4. Практическое занятие № 12: «Составление сравнительной экономико-географической характеристики стран Северной и Латинской Америки»**	**Практическое занятие № 12**: «Составление сравнительной экономико-географической характеристики стран Северной и Латинской Америки» **Содержание практической работы:** используя необходимые карты Атласа и прилагаемый план характеристики, охарактеризовать особенности природы, населения и хозяйства стран Северной и Латинской Америки, по выбору студентов **Форма работы:** работа в малых группах, индивидуальная работа студентов. **Задания для выполнения:** карты Атласа, план характеристики **Домашнее задание № 33:** анализ карт на стр. 45 и 46.	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ПК 2.5. ПК 5.5.
Прикладной модуль				
34	**Тема 2.4. Практическое занятие № 13 «Предприятия общественного питания в экономически сильных странах Латинской Америки»**	**Практические знания** **Практическое занятие № 13** «Предприятия общественного питания в экономически сильных странах Латинской Америки» **Содержание практической работы:** используя прилагаемый текст и карты (ксерокопии), дать характеристику размещения предприятий гостиничных и туристских услуг в Бразилии и Мексике. **Форма работы:** индивидуальная работа студентов. **Задания для выполнения:** карты (ксерокопии), текст теоретический, план характеристики **Домашнее задание № 34:** Баранчиков, Петрусюк, 2020: стр. 190 – 191.	2	ПК 1.4. ПК 2.5. ПК 3.6.
35	**Тема 2.4. Страны Северной и Латинской Америки**	**Практические знания** «Предприятия общественного питания в экономически сильных странах Латинской Америки» **Содержание практической работы:** используя прилагаемый текст и карты (ксерокопии), дать характеристику размещения предприятий гостиничных и туристских услуг в Чили и Уругвае. **Форма работы:** индивидуальная работа студентов. **Задания для выполнения:** карты (ксерокопии), текст теоретический, план характеристики **Домашнее задание № 35:** Баранчиков, Петрусюк, 2020: вопр. 3, стр. 193.	2	ПК 1.4. ПК 2.5. ПК 3.6.
Основное содержание				
36	**Тема 2.5. Австралия и Океания**	**Содержание учебного материала** Место и роль Австралии и Океании в мире. Особенности географического	2	ОК 01. ОК 02.

	Тема 2.6. Россия в современном Мире	положения региона. История формирования его политической карты. Особенности природно-ресурсного потенциала, населения и хозяйства. Отраслевая и территориальная структура хозяйства Австралии и Новой Зеландии. *Развитие и размещение предприятий общественного питания в Австралии и Океании. Россия на политической карте мира. Изменение географического, геополитического и геоэкономического положения России на рубеже XX — XXI веков. Место России в мировом хозяйстве, ее участие в международной торговле товарами и других формах внешнеэкономических связей. Особенности территориальной структуры хозяйства. География отраслей международной специализации РФ. *Развитие и размещение предприятий общественного питания в России **Домашнее задание № 36:** Баранчиков, Петрусюк, 2020: стр. 202 – 203.		ОК 03.
Раздел 3. Глобальные проблемы человечества				
37	**Тема 3.1. Классификация глобальных проблем. Глобальные прогнозы, гипотезы и проекты**	**Содержание учебного материала** Глобальные проблемы человечества. Глобальные процессы. Континентальные, региональные, зональные, локальные проявления глобальных процессов. Роль географии в решении глобальных проблем человечества. **Домашнее задание № 37:** подготовка к семинару.	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 09. ПК 1.4.
38	**Тема 3.1. Классификация глобальных проблем. Глобальные прогнозы, гипотезы и проекты**	**Содержание учебного материала** Понятие о глобальных проблемах современности — естественно-научных и общественных. Сырьевая, энергетическая, демографическая, продовольственная и экологическая проблемы как особо приоритетные, возможные пути их решения. **Домашнее задание № 38:** подготовка мини-презентаций.	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 09. ПК 1.4. ПК 3.6. ПК 5.5.

39	**Тема 3.1. Классификация глобальных проблем. Глобальные прогнозы, гипотезы и проекты**	**Содержание учебного материала** Проблема преодоления отсталости развивающихся стран. Влияние предприятий общественного питания на глобальные проблемы. **Домашнее задание № 39:** Баранчиков, Петрусюк, 2020: вопр. 2, стр. 205.	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ПК 1.4. ПК 2.5. ПК 3.6.
Дифференцированный зачёт				
		Итого	**78**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ООД.05 География

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Географии, страноведения, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Гладкий Ю. Н. География. 10 класс. Учебник. Базовый и углублённый уровни. / Ю.Н. Гладкий, В.В. Николина. - Москва : Просвещение, 2025. - 271 с. - ISBN 978-5-09-124887-6. - URL: https://ibooks.ru/bookshelf/398419/reading. - Текст: электронный.

2. Гладкий Ю. Н. География. 11 класс. Учебник. Базовый и углублённый уровни. / Ю.Н. Гладкий, В.В. Николина. - Москва : Просвещение, 2025. - 223 с. - ISBN 978-5-09-124886-9. - URL: https://ibooks.ru/bookshelf/398420/reading. - Текст: электронный.

3.2.2. Дополнительные источники

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

География: журнал. — М.: Издательский дом «Первое сентября».

География в школе: научно-методический журнал. — М.: Издательство «Школьная пресса».

География и экология в школе XXI века: научно-методический журнал. — М.: Издательский дом «Школа-Пресс 1».

Домогацких Е.М., *Алексеевский Н. И.* География: в 2 ч. 10—11 классы. — М.: 2021.

Петрусюк О. А. География для профессий и специальностей социально-экономического профиля: Методические рекомендации. — М., 2022.

Справочники, энциклопедии

Африка: энциклопедический справочник: в 2 т. / гл. ред. А. Громыко. — М., 2019.

Российский энциклопедический словарь. — М., 2020.

Универсальная школьная энциклопедия: в 2 т. / под ред. Е. Хлебалина, Д. Володихина. — М., 2019.

Энциклопедия для детей. Культуры мира: мультимедийное приложение (компакт-диск). — М., 2024.

Энциклопедия для детей. — Т 13. Страны. Народы. Цивилизации / гл. ред. М. Д. Аксенова. — М., 2021.

Энциклопедия стран мира / гл. ред. Н. А. Симония. — М., 2022.

Интернет-ресурсы

www.wikipedia.org (сайт Общедоступной мультиязычной универсальной интернет-энциклопедии).

www.faostat3.fao.org (сайт Международной сельскохозяйственной и продовольственной организации при ООН (ФАО).

www.school-collection.edu.ru («Единая коллекции цифровых образовательных ресурсов»).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ООД.05 География

Контроль и оценка раскрываются через дисциплинарные результаты, усвоенные знания и приобретенные студентами умения, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Форма оценивания образовательных результатов
Уметь		
характеризовать российские духовно-нравственные ценности, в том числе ценности человеческой жизни, патриотизма и служения Отечеству, семьи, созидательного труда, норм морали и нравственности, прав и свобод человека, гуманизма, милосердия, справедливости, коллективизма, исторического единства народов России, преемственности истории нашей Родины, осознания ценности культуры России и традиций народов России, общественной стабильности и целостности государства;	- Студент умеет характеризовать различные аспекты российских духовно-нравственных ценностей. - Студент выделяет понятиями о существенных признаках и закономерностях развития различных социальных объектов.	Тестирование. Выполнение практических заданий Дифференцированный зачет в виде тестирования
владеть базовым понятийным аппаратом социальных наук,	- Студент применяет понятия различных социальных объектов в необходимом контексте. - Студент показывает владение обществоведческими терминами и понятиями.	
различать существенные и несущественные признаки понятий, определять различные смыслы многозначных понятий, классифицировать используемые в социальных науках понятия и термины;	- Студент владеет понятиями о существенных признаках и закономерностях развития различных социальных объектов. - Студент противопоставляет характеристики изученных социальных явлений.	
использовать понятийный аппарат при анализе и оценке социальных явлений, для ориентации в социальных науках и при изложении собственных суждений и	- Студент владеет понятиями о существенных признаках и закономерностях развития различных социальных объектов. - Студент формулирует последние тенденции развития того или иного социального объекта.	

построении устных и письменных высказываний;		
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;	- Студент противопоставляет характеристики изученных социальных явлений. - Студент устанавливает связь между такими социальными объектами, как человек и общество, общество и природная среда, общество и культура. - Студент формулирует основные аспекты взаимодействия важнейших социальных институтов, подсистем и элементов общества. - Студент раскрывает и поясняет причинно- следственные связи между обществом, человеком и различными социальными институтами.	
характеризовать функции социальных институтов;	- Студент сравнивает различные социальные объекты, основываясь на собранной информации. - Студент противопоставляет характеристики изученных социальных явлений.	
обосновывать иерархию нормативных правовых актов в системе российского законодательства;	- Студент устанавливает различия между фактами и мнениями, аргументами и выводами. - Студент анализирует нормативно-правовые акты различного уровня.	
устанавливать связи социальных объектов и явлений с помощью различных знаковых систем;	- Студент анализирует социальную информацию и учебный материал из различных источников информации. - Студент описывает социальные явления с помощью различных знаковых систем.	
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;	- Студент приводит собственные примеры, основывающиеся на полученных знаниях. - Студент анализирует социальную информацию и учебный материал из различных источников информации. - Студент описывает социальные явления с помощью различных знаковых систем. - Студент работает с электронными источниками информации.	
осуществлять поиск социальной информации, представленной в различных знаковых системах, извлекать информацию из неадаптированных источников,	- Студент работает с электронными источниками информации. - Студент актуализирует информацию о различных социальных объектах. - Студент анализирует различные	

вести целенаправленный поиск необходимых сведений, для восполнения недостающих звеньев, делать обоснованные выводы, различать отдельные компоненты в информационном сообщении, выделять факты, выводы, оценочные суждения, мнения;	неадаптированные тексты, выделяя из них основы заданной темы. - Студент обобщает предоставленную информацию, делая из нее логические выводы. - Студент систематизирует неупорядоченную информацию с помощью схем, таблиц, диаграмм.	
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;	- Студент работает с электронными источниками информации. - Студент приводит собственные примеры, основывающиеся на полученных знаниях. - Студент актуализирует информацию о различных социальных объектах.	
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;	- Студент умеет анализировать различные ситуации, происходящие в обществе. - Студент применяет обществоведческие термины для решения различных задач. - Студент предлагает всевозможные способы решения общественных проблем.	
ориентироваться в актуальных общественных событиях;	- Студент умеет анализировать основные социальные явления, происходящие в обществе. - Студент собирает и систематизирует актуальную информацию о различных социальных объектах.	
определять личную гражданскую позицию;	- Студент высказывает собственную гражданскую позицию. - Студент может аргументировать свою гражданскую позицию.	
осознавать значимости здорового образа жизни, роль непрерывного образования; использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении различных задач;	- Студент работает с электронными источниками информации.	
формулировать на основе приобретенных социально-гуманитарных знаний	- Студент предлагает всевозможные способы решения общественных проблем.	

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;	- Студент умеет приводить собственные примеры из различных сфер общественной жизни. - Студент поясняет теоретические положения, на основании которых приводятся собственные примеры.	
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;	- Студент анализирует деятельность основных социальных объектов. - Студент систематизирует информацию о различных социальных явлениях.	
создавать типологии социальных процессов и явлений на основе предложенных критериев;	- Студент устанавливает различия между фактами и мнениями, аргументами и выводами.	
применять знания о финансах и бюджетном регулировании при пользовании финансовыми услугами и инструментами;	- Студент работает с электронными источниками информации.	
использовать финансовую информацию для достижения личных финансовых целей, обеспечивать финансовую безопасность с учетом рисков и способов их снижения;	- Студент умеет приводить собственные примеры из различных сфер общественной жизни. - Студент поясняет теоретические положения, на основании которых приводятся собственные примеры.	
нести гражданскую ответственность в части уплаты налогов для развития общества и государства;	- Студент предлагает всевозможные способы решения общественных проблем.	
оценивать социальной информации, в том числе поступающей по каналам сетевых коммуникаций, определять степень достоверности информации;	- Студент работает с электронными источниками информации.	
соотносить различные оценки социальных явлений, содержащиеся в источниках информации, давать на основе полученных знаний правовую оценку действиям людей в модельных ситуациях;	- Студент работает с электронными источниками информации. - Студент анализирует деятельность основных социальных объектов. - Студент систематизирует информацию о различных социальных явлениях.	

самостоятельно оценивать и принимать решения, выявлять с помощью полученных знаний наиболее эффективные способы противодействия коррупции;	- Студент предлагает всевозможные способы решения общественных проблем. - Студент анализирует деятельность основных социальных объектов. - Студент систематизирует информацию о различных социальных явлениях.	
определять стратегии разрешения социальных и межличностных конфликтов;	- Студент умеет приводить собственные примеры из различных сфер общественной жизни. - Студент поясняет теоретические положения, на основании которых приводятся собственные примеры.	
оценивать поведение людей и собственное поведение с точки зрения социальных норм, ценностей, экономической рациональности и финансовой грамотности;	- Студент предлагает всевозможные способы решения общественных проблем. - Студент анализирует деятельность основных социальных объектов. - Студент систематизирует информацию о различных социальных явлениях.	
осознавать неприемлемость антиобщественного поведения, осознавать опасность алкоголизма и наркомании, необходимость мер юридической ответственности, в том числе для несовершеннолетних граждан.	- Студент предлагает всевозможные способы решения общественных проблем. - Студент умеет приводить собственные примеры из различных сфер общественной жизни. - Студент поясняет теоретические положения, на основании которых приводятся собственные примеры.	
Знать		
понятие об обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии основных сфер и институтов;	- Студент имеет представление об обществе как целостной системе и основных явлениях, происходящих в обществе. - Студент владеет знаниями о взаимодействии и взаимовлиянии различных сфер общества.	Тестирование. Выполнение практических заданий Дифференцированный зачет в виде тестирования
основы социальной динамики;	- Студент может пояснить основные признаки различных общественных явлений и процессов.	
особенности процесса цифровизации и влиянии массовых коммуникаций на все сферы жизни общества;	- Студент понимает значение цифровизации современного мира. - Студень знает актуальные существующие каналы коммуникации в обществе.	
глобальные проблемы и вызовы современности;	- Студент может воспроизвести список основных современных глобальных проблем и их специфику. - Студент умеет анализировать	

	статистическую информацию из различных источников, касающуюся глобальных проблем.	
перспективы развития современного общества, в том числе тенденции развития Российской Федерации;	- Студент перечисляет основные тенденции развития общества и важнейших социальных институтов. - Студент называет основные проблемы, присутствующие в обществе.	
понятия о человеке как субъекте общественных отношений и сознательной деятельности;	- Студент точно воспроизводит основные обществоведческие понятия. - Студент имеет представление об изученных социальных объектах и процессах. - Студент корректно использует основные понятия, описывающие строение и функционирование общества.	
об особенностях социализации личности в современных условиях, сознании, познании и самосознании человека;	- Студент объясняет биосоциальную сущность человека. - Студент перечисляет основные этапы социализации личности в обществе. - Студент называет и аргументирует факторы социализации личности. - Студент формулирует знание человека в системе общественных отношений.	
об особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сферах;	- Студент владеет знаниями об особенностях его будущей профессиональной деятельности. - Студент владеет знаниями о структурных элементах научного и ненаучного познания.	
о значении духовной культуры общества и разнообразии ее видов и форм;	- Студент имеет представление о различных мировых религиях. - Студент владеет информацией о научной деятельности и ее признаках. - На основе жизненного опыта и знаний обществоведческих терминов студент имеет представление о художественной картине мира.	
об экономике как науке и хозяйстве, роли государства в экономике, в том числе государственной политики поддержки конкуренции и импортозамещения, особенностях рыночных отношений в современной экономике;	- Студент может воспроизвести понятия экономики с различных ракурсов. - Студент знает меры государственной поддержки в области экономики для предприятий и граждан РФ. - Студент осознает особенности рыночной экономики в современном мире.	
о роли государственного бюджета в реализации	- Студент владеет понятиями о государственном бюджете и системе	

полномочий органов государственной власти, этапах бюджетного процесса, механизмах принятия бюджетных решений;	налогообложения в РФ. - Студент может воспроизвести этапы бюджетного процесса. - Студент знает о механизмах принятия бюджетных решений.	
о социальных отношениях, направлениях социальной политики в Российской Федерации, в том числе поддержки семьи, государственной политики в сфере межнациональных отношений;	- Студент владеет знаниями о направлениях социальной политике государства и ее структуре. - Студент имеет представление о различных социальных группах, нуждающихся в поддержке государства. - Студент объясняет взаимодействие и взаимовлияние личности и государственной системы. - Студент анализирует информацию из различных источниках о социальной государственной политике в РФ.	
о структуре и функциях политической системы общества, направлениях государственной политики Российской Федерации;	- Студент владеет знаниями об основах политического строя. - Студент подробно может объяснить такие понятия, как демократия, правовое государство, федеративное устройство и суверенитет.	
о конституционном статусе и полномочиях органов государственной власти;	- Студент знает иерархическое устройство государственной власти в РФ. - Студент различает функционал органов власти. - Студент знает о интернет-источниках, в которых указывается актуальная информация о государственных органах власти.	
о системе прав человека и гражданина в Российской Федерации, правах ребенка и механизмах защиты прав в Российской Федерации;	- Студент может воспроизвести иерархию нормативно-правовых актов в Российской Федерации. - Студент знает права ребенка в обществе. - Студент понимает, как применить на практике механизм защиты прав ребенка в РФ.	
о правовом регулирования гражданских, семейных, трудовых, налоговых, образовательных, административных, уголовных общественных отношений;	- Студент называет причины необходимости регулирования общественных отношений. - Студент описывает сущность основных социальных норм. - Студент воспроизводит действие механизмов правового регулирования деятельности человека в обществе.	
о системе права и законодательства Российской Федерации.	- Студент может воспроизвести иерархию нормативно-правовых актов в Российской Федерации.	

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

Рабочая программа учебной дисциплины

«ООД.06 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК (АНГЛИЙСКИЙ)»

2026 г.

РАССМОТРЕНО
на заседании
предметно-цикловой комиссии
протокол № 6 «14» января 2026 г.

ОДОБРЕНО
на заседании
методического совета техникума
протокол № 5 «28» января 2026 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, Федеральной образовательной программы среднего общего образования, Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, укрупненная группа профессий 43.00.00 Сервис и туризм, в рамках ФП «Профессионалитет».

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «ЕТЭТ».

Разработчики:

Аникина М.А., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»
Липина В.А., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Техническая экспертиза:

Павлова Н.Д., заместитель директора по учебной работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Содержательная экспертиза:

Солодухина Н.В., заместитель директора по методической работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины……... 4
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы…… 4
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины…… 4
2. Структура и содержание учебной дисциплины…… 15
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины……. 15
2.2. Содержание дисциплины……. 16
3. Условия реализации учебной дисциплины…… 32
3.1. Материально-техническое обеспечение……. 32
3.2. Учебно-методическое обеспечение…… 32
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины……..…….. 34
4.1. Результаты обучения……..……. 34

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ООД.06 Иностранный язык (английский)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Изучение иностранного языка на базовом уровне направлено на формирование коммуникативной культуры обучающихся, осознание роли языка как инструмента межличностного и межкультурного взаимодействия, способствует их общему речевому развитию, воспитанию гражданской идентичности, расширению кругозора, воспитанию чувств и эмоций.

Иностранный язык признается как ценный ресурс личности для социальной адаптации и самореализации (в том числе в профессии), инструмент развития умений поиска, обработки и использования информации в познавательных целях; одно из средств воспитания качеств гражданина, патриота, развития национального самосознания, стремления к взаимопониманию между людьми разных стран и народов.

Целью иноязычного образования (базовый уровень владения английским языком) на уровне среднего общего образования (далее – СОО) провозглашено развитие и совершенствование коммуникативной компетенции обучающихся, сформированной на предыдущих уровнях общего образования, в единстве таких ее составляющих, как речевая, языковая, социокультурная, компенсаторная и метапредметная компетенции:

речевая компетенция – развитие коммуникативных умений в четырех основных видах речевой деятельности (говорении, аудировании, чтении, письменной речи);

языковая компетенция – овладение новыми языковыми средствами (фонетическими, орфографическими, пунктуационными, лексическими, грамматическими) в соответствии с отобранными темами общения, освоение знаний о языковых явлениях английского языка, разных способах выражения мысли в родном и английском языках;

социокультурная/межкультурная компетенция – приобщение к культуре, традициям англоговорящих стран в рамках тем и ситуаций общения, отвечающих опыту, интересам, психологическим особенностям учащихся на уровне СОО, формирование умения представлять свою страну, ее культуру в условиях межкультурного общения;

компенсаторная компетенция – развитие умений выходить из положения в условиях дефицита языковых средств английского языка при получении и передаче информации;

метапредметная/учебно-познавательная компетенция – развитие общих и специальных учебных умений, позволяющих совершенствовать учебную деятельность по овладению иностранным языком, удовлетворять с его помощью познавательные интересы в других областях знания.

Дисциплина «Иностранный язык» включена в обязательную часть общеобразовательного цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

.

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Дисциплинарные**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.	Личностные результаты должны отражать в части: трудового воспитания: 1.готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; 2.готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; 3.интерес к различным сферам профессиональной деятельности. Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными учебными познавательными действиями: 1.базовые логические действия: 4.самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; 5.устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; 6.определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; 7.выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; 8.вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; 2.базовые исследовательские действия: 9.владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;	**ПРб 1** Овладение основными видами речевой деятельности в рамках следующего тематического содержания речи: Межличностные отношения в семье, с друзьями и знакомыми. Конфликтные ситуации, их предупреждение и разрешение. Внешность и характер человека и литературного персонажа. Повседневная жизнь. Здоровый образ жизни. Выбор профессии. Альтернативы в продолжении образования. Роль иностранного языка в современном мире. Молодежь в современном обществе. Досуг молодежи. Природа и экология. Технический прогресс, современные средства информации и коммуникации, Интернет-безопасность. Родная страна и страна/страны изучаемого языка. Выдающиеся люди родной страны и страны/стран изучаемого языка: говорение: уметь вести разные виды диалога (в том числе комбинированный) в стандартных ситуациях неофициального и официального общения объемом до 9 реплик со стороны каждого собеседника в рамках отобранного тематического содержания речи с соблюдением норм речевого этикета, принятых стране/странах изучаемого языка; создавать устные связные монологические высказывания (описание/характеристика,

	10. выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; 11. анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; 12. уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; 13. уметь интегрировать знания из разных предметных областей; 14. выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения	повествование/сообщение) с изложением своего мнения и краткой аргументацией объемом 14-15 фраз в рамках отобранного тематического содержания речи; передавать основное содержание прочитанного/прослушанного текста с выражением своего отношения; устно представлять в объеме 14-15 фраз результаты выполненной проектной работы; аудирование: воспринимать на слух и понимать звучащие до 2,5 минут аутентичные тексты, содержащие отдельные неизученные языковые явления, не препятствующие решению коммуникативной задачи, с разной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации; смысловое чтение: читать про себя и понимать несложные аутентичные тексты разного вида, жанра и стиля объемом 600-800 слов, содержащие отдельные неизученные языковые явления, с различной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации, с полным пониманием прочитанного; читать несплошные тексты (таблицы, диаграммы, графики) и понимать представленную в них информацию;

		письменная речь: заполнять анкеты и формуляры, сообщая о себе основные сведения, в соответствии с нормами, принятыми в стране/странах изучаемого языка; писать электронное сообщение личного характера объемом до 140 слов, соблюдая принятый речевой этикет; создавать письменные высказывания объемом до 180 слов с опорой на план, картинку, таблицу, графики, диаграммы, прочитанный/прослушанный текст; заполнять таблицу, кратко фиксируя содержание прочитанного/прослушанного текста или дополняя информацию в таблице; представлять результаты выполненной проектной работы объемом до 180 слов; **ПРб 2** Овладение фонетическими навыками: различать на слух и адекватно, без ошибок, ведущих к сбою коммуникации, произносить слова с правильным ударением и фразы с соблюдением их ритмико-интонационных особенностей, в том числе применять правило отсутствия фразового ударения на служебных словах; владеть правилами чтения и осмысленно читать вслух аутентичные тексты объемом до 150 слов, построенные в основном на изученном языковом материале, с соблюдением правил чтения и интонации; овладение орфографическими навыками в отношении изученного лексического материала;

		овладение пунктуационными навыками: использовать запятую при перечислении, обращении и при выделении вводных слов; апостроф, точку, вопросительный и восклицательный знаки; не ставить точку после заголовка; правильно оформлять прямую речь, электронное сообщение личного характера; **ПРб 4** Овладение навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи не менее 1500 лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), включая 1350 лексических единиц, освоенных на уровне основного общего образования; навыками употребления родственных слов, образованных с помощью аффиксации, словосложения, конверсии; **ПРб 5** Овладение навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи изученных морфологических форм и синтаксических конструкций изучаемого иностранного языка в рамках тематического содержания речи в соответствии с решаемой коммуникативной задачей; **ПРб 7** Овладение компенсаторными умениями, позволяющими в случае сбоя коммуникации, а также в условиях дефицита языковых средств использовать различные приемы переработки информации: при говорении – переспрос; при говорении и письме описание/перифраз/толкование; при чтении и аудировании – языковую и контекстуальную

		догадку; **ПРб 8** Развитие умения сравнивать, классифицировать, систематизировать и обобщать по существенным признакам изученные языковые явления (лексические и грамматические); **ПРб 9** Приобретение опыта практической деятельности в повседневной жизни: участвовать в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и межпредметного характера с использованием материалов на изучаемом иностранном языке и применением информационно-коммуникационных технологий; соблюдать правила информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»; 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
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.	Личностные результаты должны отражать в части: ценности научного познания: 15. сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; 16. совершенствование языковой	**ПРб 3** Знание и понимание основных значений изученных лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), основных способов словообразования (аффиксация, словосложение, конверсия) и особенностей структуры простых и сложных предложений и различных коммуникативных типов предложений; выявление признаков изученных

	и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; 17. осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными учебными познавательными действиями: работа с информацией: 18. владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; 19. создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; 20. оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; 21. 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; 22. владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности	грамматических и лексических явлений по заданным основаниям; **ПРб 6** Овладение социокультурными знаниями и умениями: знать/понимать речевые различия в ситуациях официального и неофициального общения в рамках тематического содержания речи и использовать лексико-грамматические средства с учетом этих различий; знать/понимать и использовать в устной и письменной речи наиболее употребительную тематическую фоновую лексику и реалии страны/стран изучаемого языка (например, система образования, страницы истории, основные праздники, этикетные особенности общения); иметь базовые знания о социокультурном портрете и культурном наследии родной страны и страны/стран изучаемого языка; представлять родную страну и ее культуру на иностранном языке; проявлять уважение к иной культуре; соблюдать нормы вежливости в межкультурном общении; **ПРб 7** Овладение компенсаторными умениями, позволяющими в случае 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; **ПРб 8** Развитие умения сравнивать,

		классифицировать, систематизировать и обобщать по существенным признакам изученные языковые явления (лексические и грамматические); **ПРб 9** Приобретение опыта практической деятельности в повседневной жизни: участвовать в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и межпредметного характера с использованием материалов на изучаемом иностранном языке и применением информационно-коммуникационных технологий; соблюдать правила информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»; 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
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.	Личностные результаты должны отражать в части: ценности научного познания: 23. осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе. Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными коммуникативными действиями: 1. совместная деятельность:	**ПРб 5** Овладение навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи изученных морфологических форм и синтаксических конструкций изучаемого иностранного языка в рамках тематического содержания речи в соответствии с решаемой коммуникативной задачей; **ПРб 6** Овладение социокультурными знаниями и умениями: знать/понимать речевые различия в ситуациях официального

	24. понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; 25. принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; 26. координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; 27. осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным. 28. Овладение универсальными регулятивными действиями: 29. принятие себя и других людей: 30. принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; 31. признавать свое право и право других людей на ошибки; 32. развивать способность понимать мир с позиции другого человека	и неофициального общения в рамках тематического содержания речи и использовать лексико-грамматические средства с учетом этих различий; знать/понимать и использовать в устной и письменной речи наиболее употребительную тематическую фоновую лексику и реалии страны/стран изучаемого языка (например, система образования, страницы истории, основные праздники, этикетные особенности общения); иметь базовые знания о социокультурном портрете и культурном наследии родной страны и страны/стран изучаемого языка; представлять родную страну и ее культуру на иностранном языке; проявлять уважение к иной культуре; соблюдать нормы вежливости в межкультурном общении; **ПРб 7** Овладение компенсаторными умениями, позволяющими в случае 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; **ПРб 9** Приобретение опыта практической деятельности в повседневной жизни: участвовать в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и межпредметного характера с использованием материалов на изучаемом

		иностранном языке и применением информационно-коммуникационных технологий; соблюдать правила информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»; 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
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Личностные результаты должны отражать в части: ценности научного познания: 1.сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; 2.совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; 3.осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе. Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными учебными познавательными действиями: 1. базовые исследовательские действия: 4.владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;	**ПРб 4** Овладение навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи не менее 1500 лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), включая 1350 лексических единиц, освоенных на уровне основного общего образования; навыками употребления родственных слов, образованных с помощью аффиксации, словосложения, конверсии; **ПРб 6** Овладение социокультурными знаниями и умениями: знать/понимать речевые различия в ситуациях официального и неофициального общения в рамках тематического содержания речи и использовать лексико-грамматические средства с учетом этих различий; знать/понимать и использовать в устной и письменной речи наиболее употребительную тематическую фоновую лексику и реалии страны/стран изучаемого языка (например, система образования, страницы истории,

	5.способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; 6.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; 7.формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами; 8.осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду	основные праздники, этикетные особенности общения); иметь базовые знания о социокультурном портрете и культурном наследии родной страны и страны/стран изучаемого языка; представлять родную страну и ее культуру на иностранном языке; проявлять уважение к иной культуре; соблюдать нормы вежливости в межкультурном общении; **ПРб 7** Овладение компенсаторными умениями, позволяющими в случае 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; **ПРб 8** Развитие умения сравнивать, классифицировать, систематизировать и обобщать по существенным признакам изученные языковые явления (лексические и грамматические); **ПРб 9** Приобретение опыта практической деятельности в повседневной жизни: участвовать в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и межпредметного характера с использованием материалов на изучаемом иностранном языке и применением информационно-коммуникационных технологий; соблюдать правила информационной безопасности в

		ситуациях повседневной жизни и при работе в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»; 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
ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		Овладение основными видами речевой деятельности: - говорение: уметь вести диалог при в профессиональных 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; - смысловое чтение: читать про себя и понимать несложные профессиональные тексты объемом 600-800 слов, содержащие

		отдельные профессиональные термины с различной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации, с полным пониманием прочитанного; читать состав товара/продукта и понимать представленную в них информацию; Овладение фонетическими навыками: различать на слух и адекватно без ошибок, ведущих к сбою коммуникации, произносить профессиональные термины с правильным ударением и фразы с соблюдением их ритмико-интонационных особенностей. Овладение социокультурными знаниями и умениями: знать/понимать речевые различия в ситуациях официального и неофициального общения в рамках тематического содержания речи и использовать лексико-грамматические средства с учетом этих различий. Знание и понимание основных значений изученных профессиональных лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), основных способов словообразования (аффиксация, словосложение, конверсия) и особенностей структуры простых и сложных предложений и различных коммуникативных типов предложений.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ООД.06 Иностранный язык (английский)

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Вид учебной работы	Объём в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Объем образовательной нагрузки	**168**	
Учебные занятия	**156**	**156**
Основное содержание		
В том числе теоретические занятия		
Практические занятия	**88**	**88**
Лабораторные занятия	**-**	**-**
Прикладной модуль		
В том числе теоретические занятия		
Практические занятия	**68**	**68**
Лабораторные занятия	**-**	**-**
Консультации	**6**	
Самостоятельная работа	**-**	**-**
Промежуточная аттестация в форме экзамена	**6**	

2.2. Содержание дисциплины ООД.06 Иностранный язык (английский)

№ занятия	Наименование темы занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	ОК, ПК
1	2	3	4	5
		Основное содержание		
1	**Вводное занятие**	**Содержание учебного материала** Диагностика входного уровня владения иностранным языком обучающегося: - лексико-грамматический тест; - устное собеседование. **Домашнее задание № 1** 1. Актуализировать знания по английскому языку, выполнив тест на платформе Юрайт.	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09
Раздел 1. Иностранный язык для общих целей				
Тема 1.1 Повседневная жизнь семьи. Внешность и характер членов семьи			**12**	
2	**Приветствие, прощание. Представление себя и других людей**	**Содержание учебного материала** Знакомство с лексикой по теме: «Приветствие, прощание, представление. Города, национальности, профессии». Количественные и порядковые числительные. **Домашнее задание № 2** 1. Повторить лексику учебник: стр. 6,9 (Невзорова, Г. Д. Английский язык. Грамматика: учебное пособие для среднего профессионального образования / Г. Д. Невзорова, Г. И. Никитушкина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2026. — 213 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09886-0. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/513406) 2. Повторить грамматический материал (конспект)	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09
3	**Я и моя семья**	**Содержание учебного материала** Знакомство с лексикой по теме: «Члены семьи». Глаголы to be, to have, to do (их значения как смысловых глаголов и функции как вспомогательных). **Домашнее задание № 3** 1. Учить слова: стр. 8	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09

		(Аитов, В. Ф. Английский язык (A1-B1+) : учебное пособие для среднего профессионального образования / В. Ф. Аитов, В. М. Аитова, С. В. Кади. — 13-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2026. — 234 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08943-1. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/514010) 2. Стр. 195 упр. 2; стр. 26 упр. 18 (Куряева, Р. И. Английский язык. Лексика и грамматика: учебник для среднего профессионального образования / Р. И. Куряева. — 8-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2026. — 497 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16553-1. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/531289)		
4	**Мои друзья, занятия**	**Содержание учебного материала** Знакомство с лексикой по теме: «Мои друзья, занятия». Степени сравнения прилагательных и их правописание. **Домашнее задание № 4** 1. Стр. 9 учить слова (Аитов, В. Ф. Английский язык (A1-B1+) : учебное пособие для среднего профессионального образования / В. Ф. Аитов, В. М. Аитова, С. В. Кади. — 13-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2026. — 234 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08943-1. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/514010) 1. Стр. 85 упр. 20 (Куряева, Р. И. Английский язык. Лексика и грамматика: учебник для среднего профессионального образования / Р. И. Куряева. — 8-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2026. — 497 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16553-1. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/531289)	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09
5	**Внешность, личные качества**	**Содержание учебного материала** Знакомство с лексикой по теме: «Внешность, описание внешности, внешний вид». Местоимения личные, притяжательные, указательные, возвратные **Домашнее задание № 5**	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09

		1. Составить описание друга (по схеме- конспекту) 2. Выполнить грамматические упражнения: стр. 13 упр. 6 (Аитов, В. Ф. Английский язык (A1-B1+) : учебное пособие для среднего профессионального образования / В. Ф. Аитов, В. М. Аитова, С. В. Кади. — 13-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2026. — 234 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08943-1. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/514010)		
6	**Повседневная жизнь**	**Содержание учебного материала** Знакомство с лексикой по теме: Повседневная жизнь, вопросы и ответы, задаваемые ежедневно» Простое настоящее время (образование и функции в страдательном залоге; чтение и правописание окончаний, слова-маркеры времени) **Домашнее задание № 6** 1.Повторить конспект «Простое настоящее время	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09
7	**Контрольная работа**	Проверка пройденного грамматического и лексического материала **Домашнее задание №7** Актуализировать знания по теме 1.2	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09
	Тема 1.2 Молодёжь в современном обществе. Досуг молодёжи: увлечения и интересы		**10**	
8	**Хобби**	**Содержание учебного материала** Знакомство с лексикой по теме: «Интересы человека в современном обществе, активный и пассивный отдых, хобби». Модальный глагол can **Домашнее задание №8** Составить сообщение о своём хобби, подготовить презентацию о своём хобби, используя лексику по теме	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09
9	**Рабочий день и свободное время**	**Содержание учебного материала** Знакомство с лексикой по теме: «Распорядок дня, организация учебного и свободного времени, приём пищи». Простое настоящее время и простое продолжительное время (их образование и функции в действительном залоге). Предлоги времени **Домашнее задание № 9** 1. Повторить лексику по теме, дни недели, месяца 2. Составить свой распорядок дня	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09

10	**Организация досуга**	**Содержание учебного материала** Знакомство с лексикой по теме: Организация досуга. Виды досуга. Love/like/enjoy + Infinitive/-ing, типы вопросов, способы выражения будущего времени. **Домашнее задание №10** Опишите, как вы организуете свой досуг (от 4 до 10 предложений)	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09
11	**Интересы молодёжи в современном обществе**	**Содержание учебного материала** Знакомство с лексикой по теме: «Молодёжь, интересы, досуг, обучение, занятость молодых людей, планы на будущее». Сослагательное наклонение **Домашнее задание №11** Подготовить эссе по теме: Молодёжь в современном обществе.	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09
12	**Контрольная работа**	Проверка пройденного грамматического и лексического материала **Домашнее задание №12** Актуализировать знания по теме 1.3	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09
	Тема 1.3 Условия проживания в городской и сельской местности		**12**	
13	**Особенности проживания в городе.**	**Содержание учебного материала** Знакомство с лексикой по теме: «Город, улицы, объекты инфраструктуры, вопросы, задаваемые при перемещении по городу». Предлоги направления. Модальные глаголы в этикетных формулах (Can/may I help you? Should you have any questions ___, Should you need any further information ___ и др.) **Домашнее задание №13** 1 Учить слова по теме 2 Стр. 77 упр. 13 (Голицынский Ю.Б. Грамматика: Сборник упражнений. СПб: КАРО,2018.	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09
14	**Инфраструктура**	**Содержание учебного материала** Знакомство с лексикой по теме: «Общественный транспорт, прогулка на автобусе, на трамвае и троллейбусе, проезд на метро». Наречия, обозначающие направление. Специальные вопросы **Домашнее задание №14** 1 Учить слова «Виды транспорта» 2 Составить предложения с новой лексикой	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09

15	**Проезд и ориентация в современном городе**	**Содержание учебного материала** Знакомство с лексикой по теме: «Проезд и ориентация в современном городе. Вопросы по местонахождению различных городских объектов». Вопросительные предложения – формулы вежливости (Could you ___, please? Would you like ___? Shall I___?); **Домашнее задание №15** Составить диалог (указать дорогу до местной достопримечательности г. Екатеринбург)	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09
16	**Описание здания. Интерьер**	**Содержание учебного материала** Знакомство с лексикой по теме: «Здания одно- и многоэтажные, кирпичные и деревянные, старинные и новостройки. Интерьер, мебель, описание помещения» Оборот there is/are **Домашнее задание № 16** 1 Повторять грамматический материал (конспект) 2 Описать комнату, используя грамматический материал	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09
17	**Описание колледжа. Описание кабинета иностранного языка**	**Содержание учебного материала** Знакомство с лексикой по теме: «Колледж, в котором мы учимся, расписание занятий. Описание кабинета иностранного языка. Описание работы на уроке иностранного языка». Неопределённые местоимения some/any/one и их производные. **Домашнее задание № 17** Описать один из кабинетов техникума/кабинет иностранного языка	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09
18	**Контрольная работа**	Проверка пройденного грамматического и лексического материала **Домашняя работа №18** Актуализировать знания по теме 1.4	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09
	Тема 1.4 Покупки: одежда, обувь, продукты питания		**8**	
19	**Виды магазинов. Ассортимент товаров**	**Содержание учебного материала** **Знакомство с лексикой по теме: «**Магазины Великобритании, виды магазинов. Ассортимент товаров в продуктовом магазине: хлебо - булочные изделия, молочный отдел, мясной и рыбный отделы, овощи, фрукты». Существительные исчисляемые и неисчисляемые. Наречия few, a few, little, a little, much, many, a	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09

		lot of. **Домашнее задание №19** 1 Выучите названия магазинов и слова по теме 2 Стр. 95, упр. 6, стр. 96 упр. 8 (Аитов, В. Ф. Английский язык (A1-B1+) : учебное пособие для среднего профессионального образования / В. Ф. Аитов, В. М. Аитова, С. В. Кади. — 13-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2026. — 234 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08943-1. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/514010)		
20	**Совершение покупок в продуктовом магазине**	**Содержание учебного материала** Знакомство с лексикой по теме: «Покупки в продуктовом магазине: хлеб, молоко, мясные изделия, сладости, овощи, фрукты». Употребление слов many, much, a lot of, little, few, a few с существительными **Домашнее задание № 20** 1. Составьте диалог, используя новые слова Стр. 79 упр. (Аитов, В. Ф. Английский язык (A1-B1+) : учебное пособие для среднего профессионального образования / В. Ф. Аитов, В. М. Аитова, С. В. Кади. — 13-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2026. — 234 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08943-1. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/514010)	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09
21	**Совершение покупок в магазине одежды, обуви**	**Содержание учебного материала** Знакомство с лексикой по теме: «Совершение покупок в магазине одежды и обуви. Названия предметов одежды и обуви, средств по уходу». Артикли: определенный, неопределенный, нулевой; арифметические действия и вычисления **Домашнее задание №21** 1 Стр. 93 упр. 3, стр. 100 упр. 15 (Голицынский Ю.Б. Грамматика: Сборник упражнений. СПб: КАРО,2018. 2 Учить слова по теме	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09
22	**Контрольная работа**	Проверка пройденного грамматического и лексического материала **Домашнее задание №22** Актуализировать знание по теме 1.5	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04

				ОК 09
Тема 1.5 Здоровый образ жизни и забота о здоровье: сбалансированное питание. Спорт. Посещение врача			**12**	
23	**Физическая культура и спорт**	**Содержание учебного материала** Знакомство с лексикой по теме: «Занятия физической культурой и спортом в Великобритании. Популярные зимние и летние виды спорта в России и Великобритании. Известные спортсмены». Простое прошедшее время (образование и функции в действительном залоге. Чтение и правописание окончаний в настоящем и прошедшем времени) **Домашнее задание № 23** 1. выполнить упр.11 стр. 109 (Голицынский Ю.Б. Грамматика: Сборник упражнений. СПб: КАРО,2018. 2. Приготовить доклад о видах спорта	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09
24	**Еда полезная и вредная**	**Содержание учебного материала** Знакомство с лексикой по теме: «Употребление пищи, завтрак, обед, ужин. Здоровая еда. Полезная и вредная еда». Множественное число существительных **Домашнее задание №24** 1. Учить слова 1. Повторять грамматический материал (конспект)	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09
25	**Способы приготовления пищи**	**Содержание учебного материала** Знакомство с лексикой по теме: Способы приготовления пищи. Существительные, имеющие одну форм для единственного и множественного числа **Домашнее задание №25** Опишите приготовление одного из ваших любимых блюд	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09
26	**Заболевания и их лечения**	**Содержание учебного материала** Знакомство с лексикой по теме: «Ценность здоровья, необходимости вести здоровый образ жизни, стремления заниматься спортом. Заболевания и их лечение». Правильные и неправильные глаголы **Домашнее задание №26** 1 Стр. 88-89 (Голицынский Ю.Б. Грамматика: Сборник упражнений. СПб: КАРО,2018. 2 Учить слова по теме	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09

27	**Здоровый образ жизни**	**Содержание учебного материала** Знакомство с лексикой по теме: «Ведение здорового образа жизни - неотъемлемая часть успешного современного человека». Used to + Infinitive structure. **Домашнее задание №27** 1. Учить слова по теме 1. Написать эссе «Ведение здорового образа жизни»	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09
28	**Контрольная работа**	Проверка пройденного грамматического и лексического материала **Домашнее задание №28** Актуализировать знания по теме 1.6	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09
	Тема 1.6 Туризм. Виды отдыха		**8**	
29	**Путешествие — актуальная часть жизни человека**	**Содержание учебного материала** Знакомство с лексикой по теме: «Путешествия - актуальная часть жизни человека в современном обществе. Цели путешествий, виды путешествий». Неопределенные местоимения **Домашнее задание №29** 1 Стр. 60 упр. 1 (Куряева, Р. И. Английский язык. Лексика и грамматика: учебник для среднего профессионального образования / Р. И. Куряева. — 8-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 497 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16553-1. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/531289 2 Учить слова по теме	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09
30	**Путешествие на поезде**	**Содержание учебного материала** Знакомство с лексикой по теме: «Путешествия на поезде. На железнодорожном вокзале. Покупка билетов. Размещение в поезде». Образование степеней сравнения наречий **Домашнее задание №30** 1.Учить слова по теме 2 Стр. 65 упр. 8 (Куряева, Р. И. Английский язык. Лексика и грамматика: учебник для среднего профессионального образования / Р. И. Куряева. — 8-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 497 с. — (Профессиональное	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09

		образование). — ISBN 978-5-534-16553-1. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/531289		
31	**Путешествие на самолёте**	**Содержание учебного материала** Знакомство с лексикой по теме: «Путешествие на самолёте. В аэропорту. Прохождение таможенного и паспортного контроля». Инфинитив, его формы; наречия места **Домашнее задание №31** 1. Написать эссе «Место, в котором я хотел бы побывать»	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09
32	**Контрольная работа**	Проверка пройденного грамматического и лексического материала **Домашнее задание №32** Актуализировать знания по теме 1.7	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09
	Тема 1.7 Страны изучаемого языка		**12**	
33	**Географическое положение, климат Великобритании**	**Содержание учебного материала** Знакомство с лексикой по теме: «Великобритания, географическое положение, природа, климат, рельеф Великобритании, реки и озёра, горные и лесные массивы. Административное устройство Великобритании». Артикли с географическими названиями **Домашнее задание №33** 1 Стр. 163 упр. 5, стр. 168 упр. 14 (Голицынский Ю.Б. Грамматика: Сборник упражнений. СПб: КАРО,2018. 2 Повторять грамматический материал (конспект) 3 учить новые слова	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09
34	**Крупные города Великобритании**	**Содержание учебного материала** Знакомство с лексикой по теме: «Крупные города Великобритании. Лондон - столица Великобритании. Прошедшее совершенное действие (образование и функции в действительном залоге; слова — маркеры времени) **Домашнее задание №34** 1 стр. 157 упр. 13 (Голицынский Ю.Б. Грамматика: Сборник упражнений. СПб: КАРО,2018.) 2 стр. 114 упр. 10 (Куряева, Р. И. Английский язык. Лексика и грамматика: учебник для среднего профессионального образования / Р. И. Куряева. — 8-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 497 с. —	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09

		(Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16553-1. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/531289		
2 семестр				
1	**Достопримечательности Великобритании**	**Содержание учебного материала** Знакомство с лексикой по теме: Достопримечательности Великобритании. Прошедшее совершенное время **Домашнее задание №35** Доклад об одной достопримечательности Великобритании	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09
2	**США. Географическое положение и достопримечательности, климат**	**Содержание учебного материала** Знакомство с лексикой по теме: «Знакомство с США, с географическим и административным устройством, с достопримечательностями и памятниками страны». Сравнительные обороты than, as…as, not so … as **Домашнее задание №36** 1 учить новые слова 2 стр. 151 упр. 3, стр. 152 упр. 5 (Аитов, В. Ф. Английский язык (A1-B1+) : учебное пособие для среднего профессионального образования / В. Ф. Аитов, В. М. Аитова, С. В. Кади. — 13-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2026. — 234 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08943-1. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/514010	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09
3	**США. Крупные города США**	**Содержание учебного материала** Знакомство с лексикой по теме: «Знакомство с крупными городами США. Прошедшее продолжительное действие (образование и функции в действительном залоге; слова — маркеры времени) **Домашнее задание №37** 1. приготовить доклад о штате США, его крупных городах и достопримечательностях	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09
4	**Контрольная работа**	Проверка пройденного грамматического и лексического материала **Домашнее задание №38** Актуализировать знания по теме 1.8	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09
Тема 1.8 Россия			**12**	

5	**Географическое положение, климат, население России**	**Содержание учебного материала** Знакомство с лексикой по теме: «Российская Федерация. Географическое положение, климат и природа России, население России. Работа с картой». Артикли с географическими названиями **Домашнее задание №39** 1 учить новые слова 2 стр. 140 упр. 1 (Голицынский Ю.Б. Грамматика: Сборник упражнений. СПб: КАРО,2018.)	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09
6	**Национальные символы. Политическое и экономическое устройство России**	**Содержание учебного материала** Знакомство с лексикой по теме: «Политическое устройство и экономическое положение России. Национальные символы Российской Федерации. Важнейшие даты, события». Прошедшее совершенное действие (образование и функции в действительном залоге; слова — маркеры времени) **Домашнее задание №40** 1 стр. 148 упр. 12 (Голицынский Ю.Б. Грамматика: Сборник упражнений. СПб: КАРО,2018.) 2 повторять грамматический материал (конспект)	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09
7	**Москва - столица России.**	**Содержание учебного материала** Знакомство с лексикой по теме: «Москва - столица Российской Федерации. Достопримечательности и памятники столицы. Важнейшие исторические события». Сравнительные обороты than, as…as, not so … as **Домашнее задание №41** 1. стр. 136 упр. 13 (Голицынский Ю.Б. Грамматика: Сборник упражнений. СПб: КАРО,2018.)	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09
8	**Достопримечательности Москвы**	**Содержание учебного материала** Знакомство с лексикой по теме: Достопримечательности и памятники столицы. Важнейшие исторические события». Сравнительные обороты than, as…as, not so … as **Домашнее задание №42** Сделать презентацию/доклад о достопримечательностях Москвы	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09

9	**Традиции народов России**	**Содержание учебного материала** Знакомство с лексикой по теме: «Праздники и традиции народов России. Обычаи и обряды, связанные с Рождеством, Пасхой и другими праздниками. Природное и культурное наследие России» **Домашнее задание №43** 1. учить новую лексику 1. повторять грамматический материал (конспект)	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09
10	**Контрольная работа**	Проверка пройденного грамматического и лексического материала **Домашнее задание №44** Актуализировать знания по теме 2.1	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09
Прикладной модуль				
		Раздел 2. Иностранный язык для специальных целей		
Тема 2.1 Современный мир профессии. Роль иностранного языка в вашей профессии			**14**	
11	**Английский язык в сфере общественного питания**	**Содержание учебного материала** Знакомство с лексикой по теме: «Особенности подготовки по профессии Повар, кондитер, прохождение практики». Герундий. **Домашнее задание №45** 1. учить слова по теме 1. написать эссе по теме: «Моя будущая профессия»	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.4
12	**Профессиональные термины и понятия, заимствованные из других языков**	**Содержание учебного материала** Знакомство с профессиональными терминами и понятиями, заимствованных из других языков. Герундий **Домашнее задание №46** Поискать в словаре 10 профессиональных терминов и понятий, составить с ними предложения	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.4
13	**Специфика работы повара-кондитера**	**Содержание учебного материала** Знакомство с лексикой по теме: «Работа работника кухни. Приготовление блюд по специальному рецепту». Инфинитив **Домашнее задание №47** 1. учить новые слова 1. составить 5 предложений с новыми словами	**2**	
14	**Основные принципы деятельности повара-**	**Содержание учебного материала** Знакомство с лексикой по теме: «Поддержание технологии и рецептуры	**2**	ОК 01 ОК 02

	кондитера	приготовления блюд, обеспечение процесса приготовления, эксплуатация кухонного оборудования». Времена Future. **Домашнее задание №48** 1. учить новые слова		ОК 04 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.4
15	**Основные профессиональные качества повара-кондитера**	**Содержание учебного материала** Знакомство с лексикой по теме: «Основные профессиональные качества повара-кондитера». Резюме. **Домашнее задание №49** Написать резюме	**2**	
16	**Чемпионаты Молодые профессионалы**	**Содержание учебного материала** Знакомство с правилами и подготовкой к конкурсу «Молодые профессионалы». Времена Perfect **Домашнее задание №50** Учить слова	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09
17	**Контрольная работа**	Проверка пройденного грамматического и лексического материала **Домашнее задание №51** Актуализировать знания по теме 2.2	**2**	ПК 1.1 ПК 1.4
Тема 2.2 Государственные учреждения, бизнес и услуги			**10**	
18	**Экономика России**	**Содержание учебного материала** Знакомство с лексикой по теме: «Экономическая ситуация в Российской Федерации. Промышленные регионы и предприятия». Времена Simple **Домашнее задание №52** Учить слова	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04
19	**Государственные учреждения России**	**Содержание учебного материала** Знакомство с лексикой по теме: «Организация работы государственных учреждений, бизнеса и услуг». Времена Continuous **Домашнее задание №53** Перечислить государственные учреждения в вашем районе/городе	**2**	ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.4
20	**Работа учреждений в сфере общественного питания**	**Содержание учебного материала** Знакомство с лексикой по теме: «Организация работы учреждений общественного питания». Времена Perfect Continuous **Домашнее задание №54** Описать работу одного предприятия	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09 ПК 1.1

21	**Услуги. Документация**	**Содержание учебного материала** Знакомство с лексикой по теме: «Оформление документации на предприятиях общественного питания. Виды услуг, предоставляемых клиентам». Времена Perfect Continuous **Домашнее задание №55** Описать услуги, которыми пользовались в учреждениях сферы гостеприимства	**2**	ПК 1.4
22	**Контрольная работа**	Проверка пройденного грамматического и лексического материала **Домашнее задание №56** Актуализировать знания по теме 2.3	**2**	
		Тема 2.3. Искусство и культура	**12**	
23	**Культура. Искусство**	**Содержание учебного материала** Знакомство с лексикой по теме: Культура и искусство в России и за рубежом. Причастие 1 и 2 типа **Домашнее задание №57** Учить слова и грамматический материал	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.4
24	**Живопись**	**Содержание учебного материала** Знакомство с лексикой по теме: Живопись в России и за рубежом. Причастный оборот **Домашнее задание №58** Приготовить доклад по теме	**2**	
25	**Архитектура**	**Содержание учебного материала** Знакомство с лексикой по теме: Архитектура России и зарубежных стран. Обороты to be going to и there + to be в прошедшем времени **Домашнее задание №59** Выбрать одну из достопримечательностей России и описать ее, ее историю	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.4
26	**Музыка. Театр**	**Содержание учебного материала** Знакомство с лексикой по теме: Музыка и театр в России и за рубежом. Взаимные и вопросительные местоимения **Домашнее задание №60** Опишите вашего любимого музыканта, композитора, актера	**2**	
27	**Музеи**	**Содержание учебного материала** Знакомство с лексикой по теме: Музеи России и зарубежных стран **Домашнее задание №61**	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04

		Подготовьте доклад/презентацию о любимом музее		ОК 09
28	**Контрольная работа**	Проверка пройденного грамматического и лексического материала **Домашнее задание №62** Актуализировать знания по теме 2.4	**2**	ПК 1.1 ПК 1.4
Тема 2.4 Технический прогресс: перспективы и последствия. Современные средства связи			**12**	
29	**Достижения науки в России в области пищевой промышленности**	**Содержание учебного материала** Знакомство с лексикой по теме: «Виды наук: естественные науки, социальные науки и т. д. Достижения науки в области пищевой промышленности в России». Страдательный залог **Домашнее задание №63** Подготовить сообщение об одном из достижений в России/Уральском регионе	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.4
30	**Достижения науки в стране изучаемого языка в области пищевой промышленности**	**Содержание учебного материала** Знакомство с лексикой по теме: «Виды наук: естественные науки, социальные науки и т. д. Достижения науки в области пищевой промышленности за рубежом». Страдательный залог **Домашнее задание №64** Подготовить сообщение об одном из достижений англоговорящих стран	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.4
31	**Современные информационные технологии**	**Содержание учебного материала** Знакомство с лексикой по теме: «Современные информационные технологии. Названия технических и компьютерных средств». Прямая и косвенная речь **Домашнее задание №65** Выучить лексику	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.4
32	**Новинки в ИКТ**	**Содержание учебного материала** Знакомство с лексикой по теме: «Современные информационные технологии. Новинки в ИКТ». Прямая и косвенная речь **Домашнее задание №66** Подготовить сообщение об одной из новинок в ИКТ	**2**	
33	**ИКТ в профессиональной деятельности**	**Содержание учебного материала** Знакомство с лексикой по теме: «Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности». Согласование времен **Домашнее задание №67** 1. повторять грамматический материал стр. 216 упр. 261 (Безкоровайная Г.Т., Соколова Н.И., Койранская Е.А., Лаврик «Planet of English:	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.4

		учебник английского языка для учреждений НПО и СПО.» Диск со сборником аудиоматериалов к учебнику. М. Издательский центр «Академия», 2012 г.)		
34	**Контрольная работа**	Проверка пройденного грамматического и лексического материала **Домашнее задание №68** Актуализировать знания по теме 2.4	**2**	
Тема 2.4 Выдающиеся люди родной страны и стран изучаемого языка, их вклад в область пищевой промышленности			**8**	
35	**История пищевой промышленности**	**Содержание учебного материала** Знакомство с лексикой по теме: «Современное состояние и основные принципы пищевой промышленности России. Известные рестораторы России». Условные предложения **Домашнее задание №69** Подготовить сообщение об известном рестораторе или шеф-поваре России лии страны изучаемого языка	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.4
36	**Известные рестораторы и шеф-повара в России**	**Содержание учебного материала** Знакомство с лексикой по теме: «Известные рестораторы и шеф-повара в России, их карьерный путь и их вклад в пищевую промышленность». Условные предложения **Домашнее задание №70** 1. повторять грамматический материал (конспект) 2 стр. 306 упр. 378 (Безкоровайная Г.Т., Соколова Н.И., Койранская Е.А., Лаврик «Planet of English: учебник английского языка для учреждений НПО и СПО.» Диск со сборником аудиоматериалов к учебнику. М. Издательский центр «Академия», 2012 г.)	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.4
37	**Известные рестораторы и шеф-повара за рубежом**	**Содержание учебного материала** Знакомство с лексикой по теме: «Известные рестораторы и шеф-повара за рубежом, их карьерный путь и их вклад в пищевую промышленность». Условные предложения **Домашнее задание №71** описать открытие в сфере общественного питания	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.4
38	**Контрольная работа**	Проверка пройденного грамматического и лексического материала **Домашнее задание №72** Актуализировать знания по теме 2.5	**2**	
Тема 2.5 Деловое общение			**12**	

39	**Публичное выступление**	**Содержание учебного материала** Знакомство с лексикой по теме: «Публичные выступления». Грамматические конструкции типичные для научно-популярного стиля **Домашнее задание №73** Подготовить речь для публичного выступления по своей специальности	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.4
40	**Искусство эффективных презентаций**	**Содержание учебного материала** Знакомство с лексикой по теме: «Искусство эффективных презентаций». Грамматические конструкции типичные для научно-популярного стиля **Домашнее задание №74** Составить презентацию и представить свою специальность	**2**	
41	**Продвижение в СМИ**	**Содержание учебного материала** Знакомство с лексикой по теме: «Продвижение в СМИ». Грамматические конструкции типичные для научно-популярного стиля **Домашнее задание №75** Учить слова и выражения	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.4
42	**Публикации в СМИ**	**Содержание учебного материала** Знакомство с лексикой по теме: «Публикации в СМИ». Грамматические конструкции типичные для научно-популярного стиля **Домашнее задание №76** Написать статью, представляющую специальность	**2**	
43	**Работа в команде**	**Содержание учебного материала** Знакомство с лексикой по теме: «Работа в команде». Чек-лист эффективной работы в команде. **Домашнее задание №77** Представить мини проект в группе по своей специальности	**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.4
44	**Контрольная работа**	Проверка пройденного грамматического и лексического материала	**2**	
Консультации			**6**	
Консультация по теме: Иностранный язык для специальных целей			**2**	ОК 02 ОК 04 ОК 09
Консультация по теме: Систематизация лексического материала			**2**	
Консультация по теме: Актуализация пройденного грамматического материала			**2**	
Промежуточная аттестация		**Экзамен**	**6**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ООД.06 Иностранный язык (английский)

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Иностранного языка», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и\или электронные издания

1. Афанасьева О. В. Английский язык. 10 класс. Учебник. Базовый уровень. / О.В. Афанасьева, Д. Дули, И.В. Михеева. - Москва : Просвещение, 2025. - 248 с. - ISBN 978-5-09-124876-0. - URL: https://ibooks.ru/bookshelf/398400/reading. - Текст: электронный.
2. Афанасьева О. В. Английский язык. 11 класс. Учебник. Базовый уровень. / О.В. Афанасьева, Д. Дули, И.В. Михеева. - Москва : Просвещение, 2025. - 256 с. - ISBN 978-5-09-124878-4. - URL: https://ibooks.ru/bookshelf/398403/reading. - Текст: электронный.
3. Аитов, В. Ф. Английский язык (A1-B1+) : учебник для среднего профессионального образования / В. Ф. Аитов, В. М. Аитова, С. В. Кади. — 13-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 234 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08943-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/562662.
4. Левченко, В. В. Английский язык. General & Academic English (A2-B1) : учебник для вузов / В. В. Левченко, Е. Е. Долгалёва, О. В. Мещерякова. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 304 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-16156-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/561009.

3.2.2. Дополнительные источники:

1. Агабекян И.П.Английский для обслуживающего персонала. Серия «Учебники и учебные пособия». Ростов н/Д: «Феникс», 2018 г
2. Безкоровайная Г.Т., Соколова Н.И., Койранская Е.А., Лаврик «Planet of English: учебник английского языка для учреждений НПО и СПО.» Диск со сборником аудиоматериалов к учебнику. М. Издательский центр «Академия», 2012 г.
3. Голицынский Ю.Б. Грамматика: Сборник упражнений. СПб: КАРО,2018.
4. Голицынский Ю.Б. Грамматика: ключи к упражнениям. СПб: КАРО,2017
5. Гуреев, В. А. Английский язык. Грамматика (B2) : учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. А. Гуреев. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 304 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17134-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/564988 (дата обращения: 10.04.2026).
6. Куряева, Р. И. Английский язык. Лексика и грамматика : учебник для среднего профессионального образования / Р. И. Куряева. — 8-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 497 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16553-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/568527 (дата обращения: 10.04.2026).
7. Невзорова, Г. Д. Английский язык. Грамматика : учебник для среднего профессионального образования / Г. Д. Невзорова, Г. И. Никитушкина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 213 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09886-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/562160 (дата обращения: 10.04.2026).

8. Щербакова Н.И., Звенигородская Н.С. «Английский язык для специалистов сферы общественного питания» (4-е издание). Москва. Издательский центр «Академия»,2010 г.
9. Видеофильмы с сайта «British Council. Teaching English»
Интернет-ресурсы:
https://www.learning-english-online.net/vocabulary/
https://nashural.ru/mesta/sverdlovskaya-oblast/

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ООД.06 Иностранный язык (английский)

Контроль и оценка раскрываются через дисциплинарные результаты, усвоенные знания и приобретенные студентами умения, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций.

4.1. Результаты обучения

Результаты обучения	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Методы оценки
Дисциплинарные (предметные) - Овладение основными видами речевой деятельности в рамках тематического содержания речи; - 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	**Демонстрирует:** - владение основными видами речевой деятельности; - умение вести разного вида диалоги; - умение создавать устные связные монологические высказывания; - умение воспринимать на слух и понимать аутентические тексты; - умение читать про себя и понимать несложные аутентичные тексты разного вида, жанра и стиля объемом 600-800 слов; - умение заполнять анкеты и формуляры, сообщая о себе основные сведения, в соответствии с номами, принятыми в стране/странах изучаемого языка; - умение писать электронное сообщение личного характера объемом до 140 слов, соблюдая принятый речевой этикет; - умение создавать письменные высказывания объемом до 180 слов с опорой; - владение фонетическими навыками; - знание и понимание основных значений изученных лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), основных способов	**Текущий контроль при проведении:** Монолог Диалог Перевод текста Доклад Эссе Написание резюме Тестирование Контрольная работа **Промежуточная аттестация** в форме экзамена: письменная и устная форма

работы; - аудирование: воспринимать на слух и понимать звучащие до 2,5 минут аутентические тексты, содержащие отдельные неизученные языковые явления, не препятствующие решению коммуникативной задачи, с разной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации; - смысловое чтение: читать про себя и понимать несложные аутентичные тексты разного вида, жанра и стиля объемом 600-800 слов, содержащие отдельные неизученные языковые явления, с различной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации, с полным пониманием прочитанного; читать несплошные тексты (таблицы, диаграммы, графики) и понимать представленную в них информацию; - письменная речь: заполнять анкеты и формуляры, сообщая о себе основные сведения, в соответствии с номами, принятыми в стране/странах изучаемого языка; - писать электронное сообщение личного	словообразования; - умение выявлять признаки изученных грамматических и лексических явлений по заданным основаниям; - умение владеть навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи не менее 1500 лексических единиц; - умение владеть навыками распознавания и употребления речи изученных морфологических форм и синтаксических конструкций изучаемого иностранного языка в рамках тематического содержания речи в соответствии с решаемой коммуникативной задачей; - умение владеть социокультурными знаниями и умениями; - умение владеть компенсаторными умениями, позволяющими в случае сбоя коммуникации, а также в условиях дефицита языковых средств использовать различные приемы переработки информации; - умение сравнивать, классифицировать, систематизировать и обобщать по существенным признакам изученные языковые явления (лексические и грамматические).	

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; - Овладение фонетическими навыками: различать на слух и адекватно без ошибок, ведущих к сбою коммуникации, произносить слова с правильным ударением и фразы с соблюдением их ритмико-интонационных особенностей, в том числе применять правило отсутствия фразового ударения на служебных словах; владеть правилами чтения и осмысленно читать вслух аутентичные тексты объемом до 150 слов, построенные в основном на изученном языковом материале, с соблюдением правил чтения и интонации; овладение орфографическими навыками в отношении изученного лексического материала; овладение пунктуационными навыками: использовать запятую при перечислении, обращении и при выделении вводных		

слов; апостроф, точку, вопросительный и восклицательный знаки; не ставить точку после заголовка; правильно оформлять прямую речь, электронное сообщение личного характера; - Знание и понимание основных значений изученных лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), основных способов словообразования (аффиксация, словосложение, конверсия) и особенностей структуры простых и сложных предложений и различных коммуникативных типов предложений; выявление признаков изученных грамматических и лексических явлений по заданным основаниям; - Овладение навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи не менее 1500 лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), включая 1350 лексических единиц, освоенных на уровне основного общего образования; навыками употребления родственных слов, образованных с помощью аффиксации, словосложения, конверсии; - Овладение навыками распознавания и употребления речи изученных морфологических форм и синтаксических		

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

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

электронной форме. - Овладение компенсаторными умениями, позволяющими в случае сбоя коммуникации, а также в условиях дефицита языковых средств использовать различные приемы переработки информации.		

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

Рабочая программа учебной дисциплины

«ООД.07 МАТЕМАТИКА»

2026 г.

РАССМОТРЕНО
на заседании
предметно-цикловой комиссии
протокол № 6 «14» января 2026 г.

ОДОБРЕНО
на заседании
методического совета техникума
протокол № 5 «28» января 2026 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, Федеральной образовательной программы среднего общего образования, Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, укрупненная группа профессий 43.00.00 Сервис и туризм, в рамках ФП «Профессионалитет».

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Разработчик:

Костенко О.А., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Техническая экспертиза:

Павлова Н.Д., заместитель директора по учебной работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Содержательная экспертиза:

Солодухина Н.В., заместитель директора по методической работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины……...…..
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы……
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины…….
2. Структура и содержание учебной дисциплины……
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины……..
2.2. Содержание дисциплины……..
3. Условия реализации учебной дисциплины……....
3.1. Материально-техническое обеспечение……..
3.2. Учебно-методическое обеспечение…….
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины……..……..….
4.1. Результаты обучения……...……..

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ООД.07 Математика

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Математика»:

приоритетными целями обучения математике на базовом уровне являются:

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

- подведение обучающихся на доступном для них уровне к осознанию взаимосвязи математики и окружающего мира, понимание математики

как части общей культуры человечества;

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

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

Дисциплина «Математика» включена в обязательную часть общеобразовательного цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

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

Код ОК, ПК	Планируемые результаты обучения	
	Общие	**Дисциплинарные (предметные)**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Личностные результаты должны отражать в части трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности. Метапредметные результаты должны отражать овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и	ПРб1. Владение методами доказательств, алгоритмами решения задач; умение формулировать определения, аксиомы и теоремы, применять их, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач; ПРб2. Умение оперировать понятиями: степень числа, логарифм числа; умение выполнять вычисление значений и преобразования выражений со степенями и логарифмами, преобразования дробно-рациональных выражений; ПРб3. Умение оперировать понятиями: рациональные, иррациональные, показательные, степенные, логарифмические, тригонометрические уравнения и неравенства, их системы; ПРб4. 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; ПРб5. 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; ПРб6. Умение решать текстовые задачи разных типов (в том числе на проценты, доли и части, на движение, работу,

	проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; и способность их использования в познавательной и социальной практике	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; ПРб7. 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; ПРб8. 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; ПРб9.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; ПРб10. 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; ПРб11. Умение оперировать понятиями: движение в пространстве, подобные фигуры в пространстве; использовать отношение площадей поверхностей и объемов подобных фигур при решении задач; ПРб12.Умение вычислять геометрические величины (длина, угол, площадь, объем, площадь поверхности), используя изученные формулы и методы; ПРб13. 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; ПРб14. 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
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные	В области ценности научного познания: Личностные результаты должны отражать в части ценности научного познания: -сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики,	ПРб1. 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;

технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; Метапредметные результаты должны отражать овладение универсальными учебными познавательными действиями (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; личности	выражать формулами зависимости между величинами; ПРб2.Умение оперировать понятиями: тождество, тождественное преобразование, уравнение, неравенство, система уравнений и неравенств, равносильность уравнений, неравенств и систем, рациональные, иррациональные, показательные, степенные, логарифмические, тригонометрические уравнения, неравенства и системы; уметь решать уравнения, неравенства и системы с помощью различных приемов; решать уравнения, неравенства и системы с параметром; применять уравнения, неравенства, их системы для решения математических задач и задач из различных областей науки и реальной жизни; ПРб3. Умение оперировать понятиями: движение, параллельный перенос, симметрия на плоскости и в пространстве, поворот, преобразование подобия, подобные фигуры; уметь распознавать равные и подобные фигуры, в том числе в природе, искусстве, архитектуре; уметь использовать геометрические отношения, находить геометрические величины (длина, угол, площадь, объем) при решении задач из других учебных предметов и из реальной жизни
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в	Личностные результаты должны отражать в части духовно-нравственного воспитания: -- сформированность нравственного сознания, этического поведения; - способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на	ПРб1. Умение оперировать понятиями: рациональные, иррациональные, показательные, степенные, логарифмические, тригонометрические уравнения и неравенства, их системы; ПРб2. Умение оперировать понятиями: многогранник, сечение многогранника, куб, параллелепипед, призма, пирамида, фигура и поверхность вращения, цилиндр, конус, шар, сфера, сечения

профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	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; Метапредметные результаты должны отражать овладение универсальными регулятивными действиями: а) самоорганизация: - самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; - самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - давать оценку новым ситуациям; способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень; б) самоконтроль: использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; - уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность: - внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху,	фигуры вращения, плоскость, касающаяся сферы, цилиндра, конуса, площадь поверхности пирамиды, призмы, конуса, цилиндра, площадь сферы, объем куба, прямоугольного параллелепипеда, пирамиды, призмы, цилиндра, конуса, шара; ПРб.3 Умение изображать многогранники и поверхности вращения, их сечения от руки, с помощью чертежных инструментов и электронных средств; уметь распознавать симметрию в пространстве; уметь распознавать правильные многогранники; ПРб4. 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

	оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей; - эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию; - социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты; - готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Личностные результаты должны отражать в части ценности научного познания: - осознание ценности научной деятельности; в части овладение универсальными коммуникативными действиями: - готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе. Метапредметные результаты должны отражать овладение универсальными коммуникативными и регулятивными действиями: а) совместная деятельность: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы;	ПРб1. Умение оперировать понятиями: случайный опыт и случайное событие, вероятность случайного события; ПРб2. 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; ПРб3. Умение свободно оперировать понятиями: степень с целым показателем, корень натуральной степени, степень с рациональным показателем, степень с действительным (вещественным) показателем, логарифм числа, синус, косинус и тангенс произвольного числа; ПРб4. Умение оперировать понятиями: график функции, обратная функция, линейная функция, квадратичная функция, степенная функция с целым показателем, тригонометрические функции, обратные тригонометрические функции, показательная и логарифмическая функции;

	- координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным. б) принятие себя и других людей: - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека	ПРб5. Умение строить графики функций, выполнять преобразования графиков функций; ПРб6. Умение использовать графики функций для изучения процессов и зависимостей при решении задач из других учебных предметов и из реальной жизни; выражать формулами зависимости между величинами; ПРб7. Умение оперировать понятиями: четность функции, периодичность функции, ограниченность функции, монотонность функции, экстремум функции, наибольшее и наименьшее значения функции на промежутке; ПРб8. Умение использовать свойства и графики функций для решения уравнений, неравенств и задач с параметрами; изображать на координатной плоскости множества решений уравнений, неравенств и их систем
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Личностные результаты должны отражать в части 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; Метапредметные результаты должны отражать 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;	ПРб1. Умение оперировать понятиями: среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения, размах, дисперсия, стандартное отклонение числового набора; ПРб2. 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; ПРб3. Умение использовать при решении задач изученные факты и теоремы планиметрии; ПРб4. Умение оценивать размеры объектов окружающего мира

	- развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств; б) осознание обучающимися российской гражданской идентичности; в) 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	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Личностные результаты должны отражать 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	ПРб1. 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; ПРб2. Умение выбирать подходящий метод для решения задачи; понимание значимости математики в изучении природных и общественных процессов и явлений; ПРб3. Умение распознавать проявление законов математики в искусстве; ПРб4. Умение приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки

	деятельности; В части патриотического воспитания: - сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России; - ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде; - идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу. Метапредметные результаты должны отражать овладение универсальными регулятивными познавательными и коммуникативными действиями: - сформированность самосознания, включающего способность понимать своё эмоциональное состояние, видеть направления развития собственной эмоциональной сферы, быть уверенным в себе; - готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности	

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Личностные результаты должны отражать в части экологического воспитания: - активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; - уметь прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; - расширить опыт деятельности экологической направленности. Метапредметные результаты должны отражать овладение универсальными учебными познавательными и регулятивными действиями в части базовых исследовательских мероприятий: - разрабатывать план решения проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов; - осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; в части самоконтроля: - давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям	ПРб1. Умение оперировать понятиями: функция, непрерывная функция, производная, первообразная, определенный интеграл; уметь находить производные элементарных функций, используя справочные материалы; исследовать в простейших случаях функции на монотонность, находить наибольшие и наименьшие значения функций; ПРб2. Умение строить графики многочленов с использованием аппарата математического анализа; ПРб3. Умение применять производную при решении задач на движение; ПРб4. Умение решать практико-ориентированные задачи на наибольшие и наименьшие значения, на нахождение пути, скорости и ускорения
ПК 1.1	- организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	- уметь описывать явления реального мира на математическом языке; − иметь представление о математических понятиях как важнейших математических моделях, позволяющих описывать и изучать разные процессы и явления; понимать возможности аксиоматического построения математических теорий

ПК 2.1	- организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	- иметь представление об основных понятиях математического анализа и их свойствах; - уметь характеризовать поведение функций, использовать полученные знания для описания и анализа реальных зависимостей
ПК 3.1	- организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	– иметь представление о процессах и явлениях, имеющих вероятностный характер, статистических закономерностях в реальном мире, основных понятиях элементарной теории вероятностей; умений находить и оценивать вероятности наступления событий в простейших практических ситуациях и основные характеристики случайных величин; - владеть методами доказательств и алгоритмов решения, уметь их применять, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач
ПК 4.1	- организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	– владеть стандартными приемами решения рациональных и иррациональных, показательных, степенных, тригонометрических уравнений и неравенств, их систем; использование готовых компьютерных программ, в том числе для поиска пути решения и иллюстрации решения уравнений и неравенств; - владеть основными понятиями о плоских и пространственных геометрических фигурах, их основных свойствах; - уметь распознавать геометрические фигуры на чертежах, моделях и в реальном мире; применять изученные свойства геометрических фигур и формул для решения геометрических задач и задач с практическим содержанием; - владеть навыками использования готовых компьютерных программ при решении задач
ПК 5.1	- организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	- уметь описывать явления реального мира на математическом языке; - иметь представление о математических понятиях как важнейших математических моделях, позволяющих описывать и изучать разные процессы и явления; понимать возможности аксиоматического построения математических теорий;

		- уметь распознавать геометрические фигуры на чертежах, моделях и в реальном мире; применять изученные свойства геометрических фигур и формул для решения геометрических задач и задач с практическим содержанием; - владеть навыками использования готовых компьютерных программ при решении задач

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ООД.07 Математика

2.1. Трудоёмкость освоения дисциплины

Вид учебной работы	Объём в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Объём образовательной нагрузки	**162**	
Учебные занятия	**156**	**60**
Основное содержание	**124**	
В том числе теоретические занятия	76	
Практические занятия	48	
Прикладной модуль	**32**	
В том числе теоретические занятия	20	
Практические занятия	12	
Консультации	6	
Самостоятельная работа обучающегося	0	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта	0	

2.2. Содержание дисциплины ООД.07 Математика

№ занятия	Тема занятия	Содержание учебного материала, практических работ, прикладного модуля	Объём часов	ОК, ПК
1	**2**	**3**	**4**	**5**
1 семестр				
Основное содержание				
РАЗДЕЛ 1. Повторение				
1	Тема 1.1. Содержание предмета и мотивация его изучения. Проценты.	**Содержание учебного материала** Математика в науке, технике, экономике, информационных технологиях и практической деятельности. Цели и задачи изучения математики. Проценты. Три основные задачи на проценты. Главная задача на проценты. Основное свойство пропорции. Нахождение неизвестного члена пропорции. **Домашнее задание №1:** 1) конспект занятия (проработать), 2) упражнения из раздаточного материала индивидуально (выполнить письменно).	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06
2	*Практическое занятие №1* Тема1.2. Решение линейных и квадратных уравнений и неравенств.	**Содержание учебного материала** Равносильность уравнений, неравенств. Линейные и квадратные уравнения. Основные приёмы их решения. Линейные и квадратные неравенства. Основные приемы их решения. Использование свойств и графиков функций при решении уравнений и неравенств. Метод интервалов. Изображение на координатной плоскости множества решений неравенств. **Практическое занятие №1** Проводится в форме индивидуальной работы (включая работу у доски). В процессе выполнения заданий отрабатываются и закрепляются основные приёмы решений линейных и квадратных уравнений и неравенств в соответствии с	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06

		содержанием учебного материала. **Домашнее задание №2:** 1) конспект занятия (проработать), 2)упражнения из раздаточного материала индивидуально (выполнить письменно).		
3	*Практическое занятие №2* Тема1.3. Решение дробно-рациональные уравнений и неравенств.	**Содержание учебного материала** Дробно-рациональные уравнения. Основные приёмы их решения. Дробно-рациональные неравенства. Основные приёмы их решения (метод пропорций; приведение правой части уравнения к нулю). **Практическое занятие №2** Проводится в форме индивидуальной работы (включая работу у доски). В процессе выполнения заданий отрабатываются и закрепляются основные приёмы решений дробно-рациональных уравнений и неравенств в соответствии с содержанием учебного материала. **Домашнее задание №3:** 1) конспект занятия (проработать), 2) упражнения из раздаточного материала индивидуально (выполнить письменно).	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06
4	Тема1.4. Задачи на составление уравнений и систем уравнений.	***Прикладной модуль*** **Содержание учебного материала** Применение математических методов для решения содержательных задач из различных областей науки и практики. **Домашнее задание №4:** 1) конспект занятия (проработать), 2) упражнения из раздаточного материала индивидуально (выполнить письменно).	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1

5	Тема1.5. Иррациональные уравнения, их решение.	**Содержание учебного материала** Иррациональные уравнения, приёмы их решение. Область определения уравнения. **Домашнее задание №5:** 1) конспект (проработать), 2) упражнения из раздаточного материала индивидуально (выполнить письменно).	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06
6	Тема1.6. Контрольная работа №1.	**Содержание учебного материала** Задачи на проценты. Уравнения и неравенства. Системы уравнений. **Домашнее задание №6:** повторить формулы сокращённого умножения и свойства степеней.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06
РАЗДЕЛ 2 **ФУНКЦИЯ, ЕЁ СВОЙСТВА И ГРАФИКИ**				
7	Тема 2.1. Числовая функция: определение, свойства, способы задания.	**Содержание учебного материала** Числовая функция. Свойства функции: область определения и множество значений, монотонность, ограниченность, чётность, нечётность, периодичность функции. Способы задания функции. **Домашнее задание №7:** 1) конспект занятия (проработать), 2) упражнения из раздаточного материала индивидуально (выполнить письменно).	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 07
8	*Практическое занятие №3* Тема 2.2. Графики функций. Простейшие преобразования графиков функций.	***Прикладной модуль*** **Содержание учебного материала** Графики функций. Простейшие преобразования графиков функций (параллельный перенос, симметрия относительно осей координат и симметрия относительно начала координат, симметрия относительно прямой $y = x$, растяжение и сжатие вдоль осей координат). Сложная функция. Область определения и область значений функции. Примеры функциональных зависимостей в реальных процессах и явлениях.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 07 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1

		Практическое занятие №3 Проводится в форме индивидуальной работы (включая работу у доски). В процессе выполнения заданий отрабатываются и закрепляются основные приёмы построения графиков функций и их простейших преобразований в соответствии с содержанием учебного материала. **Домашнее задание №8:** 1) конспект занятия (проработать), 2) упражнения из раздаточного материала индивидуально (выполнить письменно).		
РАЗДЕЛ 3 ПОКАЗАТЕЛЬНАЯ, ЛОГАРИФМИЧЕСКАЯ И СТЕПЕННАЯ ФУНКЦИИ				
9	Тема 3.1. Степень с произвольным действительным показателем.	**Содержание учебного материала** Степень с произвольным действительным показателем и её свойства. Свойства степеней. **Домашнее задание №9:** 1) конспект занятия (проработать), 2) упражнения из раздаточного материала индивидуально (выполнить письменно).	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 07
10	*Практическое занятие №4* Тема 3.2. Преобразования и вычисления значений показательных выражений.	**Содержание учебного материала** Преобразования и вычисления значений показательных выражений. **Практическое занятие №4** Проводится в форме индивидуальной работы (включая работу у доски). В процессе выполнения заданий отрабатываются и закрепляются основные приёмы преобразований и вычислений значений показательных выражений в соответствии с содержанием учебного материала (с использованием свойств степеней). **Домашнее задание №10:** 1) конспект занятия (проработать), 2) упражнения из раздаточного материала индивидуально	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 07

		(выполнить письменно).		
11	Тема 3.3. Понятие логарифма, свойства логарифма, десятичные и натуральные логарифмы.	**Содержание учебного материала** Логарифм. Логарифм числа. Основное логарифмическое тождество. Десятичные и натуральные логарифмы. Правила действий с логарифмами. Переход к новому основанию. **Домашнее задание №11:** 1) конспект (проработать), 2) упражнения из раздаточного материала индивидуально (выполнить письменно).	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 07
12	*Практическое занятие №5* Тема 3.4. Преобразование и вычисление значений логарифмических выражений.	**Содержание учебного материала** Применение свойств логарифма к преобразованию и вычислению значений логарифмических выражений. **Практическое занятие №5** Проводится в форме индивидуальной работы (включая работу у доски). В процессе выполнения заданий отрабатываются и закрепляются основные приёмы преобразований и вычислений значений логарифмических выражений в соответствии с содержанием учебного материала (с использованием свойств логарифмов). **Домашнее задание №12:** 1) конспект занятия (проработать), 2) упражнения из раздаточного материала индивидуально (выполнить письменно).	2	ОК 01 ОК 02
13	Тема 3.5. Показательная функция, её свойства и график.	**Содержание учебного материала** Определение показательной функции. Графики показательной функции для оснований $a>1$ и $0<a<1$. **Домашнее задание №13:** 1) конспект занятия (проработать), 2) упражнения из раздаточного материала индивидуально (выполнить письменно).	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 07

14	Тема 3.6. Логарифмическая функция, её свойства и график.	**Содержание учебного материала** Определение логарифмической функции. Графики логарифмической функции для оснований *a>1* и *0<a<1.* **Домашнее задание №14:** 1) конспект занятия (проработать), 2) упражнения из раздаточного материала индивидуально (выполнить письменно).	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 07
15	*Практическое занятие №6* Тема 3.7. Построение графиков показательных и логарифмических функций.	**Содержание учебного материала** Построение графиков показательных и логарифмических функций для различных оснований. Схематическое изображение графиков. **Практическое занятие №6** Проводится в форме индивидуальной работы (включая работу у доски). В процессе выполнения заданий отрабатываются и закрепляются основные приёмы построения графиков показательных и логарифмических функций в соответствии с содержанием учебного материала (с использованием свойств логарифмов). **Домашнее задание №15:** 1) конспект занятия (проработать), 2) упражнения из раздаточного материала индивидуально (выполнить письменно).	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 07
16	Тема 3.8. Показательные уравнения. Простейшие показательные неравенства.	**Содержание учебного материала** Показательные уравнения. Стандартный вид показательного уравнения. Основные приёмы решения показательных уравнений. Простейшие показательные неравенства. **Домашнее задание №16:** 1) конспект занятия (проработать), 2) упражнения из раздаточного материала индивидуально (выполнить письменно).	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06

17	*Практическое занятие №7* Тема 3.9. Решение показательных уравнений и неравенств.	**Содержание учебного материала** Решение показательных уравнений и простейших показательных неравенств. **Практическое занятие №7** Проводится в форме индивидуальной работы (включая работу у доски). В процессе выполнения заданий отрабатываются и закрепляются основные приёмы решение показательных уравнений и неравенств в соответствии с содержанием учебного материала (с использованием свойств показательной функции и свойств степеней). **Домашнее задание №17:** 1) конспект занятия (проработать), 2) упражнения из раздаточного материала индивидуально (выполнить письменно).	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06
18	Тема 3.10. Логарифмические уравнения. Простейшие логарифмические неравенства.	**Содержание учебного материала** Логарифмические уравнения. Стандартный вид логарифмического уравнения. Основные приёмы решения логарифмических уравнений. Простейшие логарифмические неравенства. **Домашнее задание №18:** 1) конспект занятия (проработать), 2) упражнения из раздаточного материала индивидуально (выполнить письменно).	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06

19	*Практическое занятие №8* Тема 3.11. Решение логарифмических уравнений и неравенств.	**Содержание учебного материала** Решение логарифмических уравнений и простейших логарифмических неравенств. **Практическое занятие №8** Проводится в форме индивидуальной работы (включая работу у доски). В процессе выполнения заданий отрабатываются и закрепляются основные приёмы решения логарифмических уравнений и неравенств в соответствии с содержанием учебного материала (с использованием свойств логарифмической функции и свойств логарифмов). **Домашнее задание №19:** 1) конспект занятия (проработать), 2) упражнения из раздаточного материала индивидуально (выполнить письменно).	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06
	Тема 3.12. Контрольная работа №2.	**Содержание учебного материала** Обобщение по разделу «Показательная, логарифмическая и степенная функции». Выполнение контрольной работы. **Домашнее задание №20:** повторить геометрические определения синуса, косинуса, тангенса и котангенса угла.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06
РАЗДЕЛ 4 ТРИГОНОМЕТРИЧЕСКИЕ ФУНКЦИИ				
21	Тема 4.1. Тригонометрические функции числового аргумента, их знаки, значения.	***Прикладной модуль*** **Содержание учебного материала** Радианное измерение углов и дуг. Соотношения между градусной и радианной мерами угла. Синус, косинус, тангенс, котангенс угла. Тригонометрические функции числового аргумента, знаки их значений. Практическое значение тригонометрии. **Домашнее задание №21:** 1) конспект занятия (проработать), 2) упражнения из раздаточного материала индивидуально (выполнить письменно).	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1

22	*Практическое занятие №9* Тема 4.2. Соотношения между тригонометрическими функциями одного аргумента.	**Содержание учебного материала** Соотношения между тригонометрическими функциями одного аргумента. Основное тригонометрическое тождество и его следствия. **Практическое занятие №9** Проводится в форме индивидуальной работы (включая работу у доски). В процессе выполнения заданий отрабатываются и закрепляются основные формулы, связывающие тригонометрические функции одного аргумента, в соответствии с содержанием учебного материала (формулы «делим» на три группы: по определению; основное тригонометрическое тождество; по доказанному для тангенса и котангенса через косинус и синус соответственно). **Домашнее задание №22:** 1) конспект занятия (проработать), 2) упражнения из раздаточного материала индивидуально (выполнить письменно).	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05
23	Тема 4.3. Формулы сложения и формулы двойного угла. Формулы приведения.	**Содержание учебного материала** Формулы приведения. Чётность и нечётность тригонометрических функций. Формулы сложения. Формулы двойного угла. **Домашнее задание №23:** 1) конспект занятия (проработать), 2) упражнения из раздаточного материала индивидуально (выполнить письменно).	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05
24	Тема 4.4. Формулы суммы и разности одноимённых тригонометрических функций. Формулы половинного угла.	**Содержание учебного материала** Преобразования суммы тригонометрических функций в произведение и произведения в сумму. Формулы половинного угла. Выражение тригонометрических функций через тангенс половинного аргумента. **Домашнее задание №24:** 1) конспект занятия (проработать), 2) упражнения из раздаточного материала индивидуально	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05

		(выполнить письменно).		
25	*Практическое занятие №10* Тема 4.5. Преобразование тригонометрических выражений с использованием формул.	**Содержание учебного материала** Периодичность тригонометрических функций. Вычисление значений и тождественные преобразования тригонометрических выражений. **Практическое занятие №10** Проводится в форме индивидуальной работы (включая работу у доски). В процессе выполнения заданий отрабатываются и закрепляются основные приёмы преобразований тригонометрических выражений с использованием изученных формул тригонометрии в соответствии с содержанием учебного материала. **Домашнее задание №25:** 1) конспект занятия (проработать), 2) упражнения из раздаточного материала индивидуально (выполнить письменно).	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05
26	Тема 4.6. Тригонометрические функции y=sin x, y=cos x, y=tg x, их свойства и графики.	**Содержание учебного материала** Свойства и графики тригонометрических функций. Построение графиков с помощью геометрических преобразований (сдвига и деформации). **Домашнее задание №26:** 1) конспект занятия (проработать), 2) упражнения из раздаточного материала индивидуально (выполнить письменно).	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05
27	Тема 4.7. Простейшие тригонометрические уравнения и неравенства.	**Содержание учебного материала** Простейшие тригонометрические уравнения. Способы решения тригонометрических уравнений. Простейшие тригонометрические неравенства. **Домашнее задание №27:** 1) конспект занятия (проработать), 2) упражнения из раздаточного материала индивидуально (выполнить письменно).	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05

28	*Практическое занятие №11* Тема 4.8. Решение тригонометрических уравнений и неравенств.	**Содержание учебного материала** Решение однородных тригонометрических уравнений первой и второй степеней. Решение тригонометрических неравенств. **Практическое занятие №11** Проводится в форме индивидуальной работы (включая работу у доски). В процессе выполнения заданий отрабатываются и закрепляются основные приёмы решения тригонометрических уравнений, требующих предварительных преобразований с использованием изученных формул тригонометрии в соответствии с содержанием учебного материала. **Домашнее задание №28:** 1) конспект занятия (проработать), 2) упражнения из раздаточного материала индивидуально (выполнить письменно).	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05
29	Тема 4.9. Контрольная работа №3.	**Содержание учебного материала** Обобщение по разделу «тригонометрические функции». Выполнение контрольной работы. **Домашнее задание №29:** повторить из физики следующие понятия: - скорость движения тела, - ускорение движения тела, - мгновенная скорость тела.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06
РАЗДЕЛ 5 ДИФФЕРЕНЦИАЛЬНОЕ ИСЧИСЛЕНИЕ				
30	Тема 5.1. Производная функции. Основные формулы и правила дифференцирования.	**Содержание учебного материала** Производная, ее геометрический и механический смысл. Производные суммы, произведения и частного двух функций. Производная степенной функции с натуральным показателем. Производная тригонометрических функций. Правило дифференцирования сложной функции. Производные показательной и логарифмической функций. **Домашнее задание №30:** 1) конспект занятия (проработать),	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03

		2) упражнения из раздаточного материала индивидуально (выполнить письменно).		
31	*Практическое занятие №12* Тема 5.2. Решение примеров на основные формулы и правила дифференцирования.	**Содержание учебного материала** Решение разных примеров на основные формулы и правила дифференцирования. **Практическое занятие №12** Проводится в форме индивидуальной работы (включая работу у доски). В процессе выполнения заданий отрабатываются и закрепляются основные приёмы решения примеров на основные формулы и правила дифференцирования в соответствии с содержанием учебного материала. **Домашнее задание №31:** 1) конспект занятия (проработать), 2) упражнения из раздаточного материала индивидуально (выполнить письменно).	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03
32	Тема 5.3. Возрастание и убывание функции. Экстремумы функции. Наибольше и наименьшие значения функции.	**Содержание учебного материала** Признаки возрастания и убывания функции. Экстремум функции. Исследование функции на экстремум. Наибольшее и наименьшее значения функции на промежутке. **Домашнее задание №32:** 1) конспект занятия (проработать), 2) упражнения из раздаточного материала индивидуально (выполнить письменно).	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03

33	*Практическое занятие №13* Тема 5.4. Исследование функции на экстремум и наибольшие, наименьшие значения.	***Прикладной модуль*** **Содержание учебного материала** Алгоритм исследования функции с помощью производной. Описание реальных процессов с помощью производной. **Практическое занятие №13** Проводится в форме индивидуальной работы (включая работу у доски). В процессе выполнения заданий отрабатываются и закрепляются основные этапы алгоритма исследования функции на экстремум и наибольшее, наименьшее значения на отрезке в соответствии с содержанием учебного материала. **Домашнее задание №33:** 1) конспект занятия (проработать), 2) упражнения из раздаточного материала индивидуально (выполнить письменно).	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03
34	Тема 5.5. Контрольная работа №4.	**Содержание учебного материала** Обобщение по разделу «Дифференциальное исчисление». Выполнение контрольной работы. **Домашнее задание №34:** повторить формулы интегрирования функций.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06

2 СЕМЕСТР

РАЗДЕЛ 6 ИНТЕГРАЛЬНОЕ ИСЧИСЛЕНИЕ				
1/35	Тема 6.1. Первообразная. Неопределённый интеграл. Формулы интегрирования.	**Содержание учебного материала** Первообразная. Неопределённый интеграл и его свойства. Формулы интегрирования. Нахождение неопределённого интеграла. **Домашнее задание №1/35:** 1) конспект занятия (проработать), 2) упражнения из раздаточного материала индивидуально (выполнить письменно).	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04

2/36	*Практическое занятие №1/14* Тема 6.2. Решение неопределённых интегралов методом непосредственного интегрирования.	**Содержание учебного материала** Решение неопределённых интегралов методом непосредственного интегрирования с использованием формул и правил интегрирования. **Практическое занятие №1/14** Проводится в форме индивидуальной работы (включая работу у доски). В процессе выполнения заданий отрабатываются и закрепляются основные приёмы решения неопределённых интегралов методом непосредственного интегрирования в соответствии с содержанием учебного материала. **Домашнее задание №2/36:** 1) конспект занятия (проработать), 2) упражнения из раздаточного материала индивидуально (выполнить письменно).	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04
3/37	*Практическое занятие №2/15* Тема 6.3. Решение неопределённых интегралов методом алгебраических преобразований.	**Содержание учебного материала** Решение неопределённых интегралов путём предварительных алгебраических преобразований. **Практическое занятие №2/15** **Домашнее задание №3/37:** 1) конспект занятия (проработать), 2) упражнения из раздаточного материала индивидуально (выполнить письменно).	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04
4/38	Тема 6.4. Определённый интеграл, его свойства. Формула Ньютона-Лейбница.	**Содержание учебного материала** Определённый интеграл и его геометрический смысл. Формула Ньютона-Лейбница. Основные свойства определённого интеграла. Способы вычисления определённого интеграл. **Домашнее задание №4/38:** 1) конспект занятия (проработать), 2) упражнения из раздаточного материала индивидуально (выполнить письменно).	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04

5/39	*Практическое занятие №3/16* Тема 6.5. Решение определённых интегралов методом непосредственного интегрирования.	**Содержание учебного материала** Решение определённых интегралов методом непосредственного интегрирования по формуле Ньютона-Лейбница. **Практическое занятие №3/16** Проводится в форме индивидуальной работы (включая работу у доски). В процессе выполнения заданий отрабатываются и закрепляются основные приёмы решения определённых интегралов методом непосредственного интегрирования в соответствии с содержанием учебного материала. **Домашнее задание №5/39:** 1) конспект занятия (проработать), 2) упражнения из раздаточного материала индивидуально (выполнить письменно).	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04
6/40	*Практическое занятие №4/17* Тема 6.6. Решение определённых интегралов методом алгебраических преобразований.	**Содержание учебного материала** Решение определённых интегралов с использованием алгебраических преобразований. **Практическое занятие №4/17** Проводится в форме индивидуальной работы (включая работу у доски). В процессе выполнения заданий отрабатываются и закрепляются основные приёмы решения определённых интегралов методом алгебраических преобразований в соответствии с содержанием учебного материала. **Домашнее задание №6/40:** 1) конспект занятия (проработать), 2) упражнения из раздаточного материала индивидуально (выполнить письменно).	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04

7/41	*Практическое занятие №5/18* Тема 6.7. Вычисление площадей плоских фигур с помощью определённого интеграла.	**Содержание учебного материала** Вычисление площадей плоских фигур с помощью определённого интеграла. Решение прикладных задач с помощью определённого интеграла. **Практическое занятие №5/18** Проводится в форме индивидуальной работы (включая работу у доски). В процессе выполнения заданий отрабатываются и закрепляются основные приёмы решения задач на вычисление площадей плоских фигур с помощью определённого интеграла (непосредственное вычисление площади криволинейной трапеции; предварительное разбиение фигуры на криволинейные трапеции) в соответствии с содержанием учебного материала. **Домашнее задание №7/41:** 1) конспект занятия (проработать), 2) упражнения из раздаточного материала индивидуально (выполнить письменно).	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 06
8/42	*Практическое занятие №6/19* Тема 6.8. Решение примеров по всей теме.	**Содержание учебного материала** Решение определённых интегралов с использованием различных методов. **Практическое занятие №6/19** Проводится в форме индивидуальной работы (включая работу у доски). В процессе выполнения заданий отрабатываются и закрепляются основные приёмы вычислений и решения задач, связанных с неопределённым и определённым интегралами в соответствии с содержанием учебного материала. **Домашнее задание №8/42:** 1) конспект занятия (проработать), 2) упражнения из раздаточного материала индивидуально (выполнить письменно).	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 06

9/43	Тема 6.9. Контрольная работа №5.	**Содержание учебного материала** Обобщение по разделу «Интегральное исчисление». Выполнение контрольной работы. **Домашнее задание №9/43:** повторить из курса «Геометрия 7-9» следующие вопросы: - понятие вектора; - координаты вектора; - длина вектора; - действия над векторами в отрезках и в координатах (сложение, вычитание, умножение на число).	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06
РАЗДЕЛ 7 **ВЕКТОРЫ И КООРДИНАТЫ**				
10/44	Тема 7.1. Векторы в пространстве. Действия над векторами.	**Содержание учебного материала** Векторы на плоскости и в пространстве. Действия над векторами. Разложение вектора на составляющие. Прямоугольные координаты на плоскости и в пространстве. **Домашнее задание №10/44:** 1) конспект занятия (проработать), 2) упражнения из раздаточного материала индивидуально (выполнить письменно).	2	ОК 01 ОК 03 ОК 04 ОК 07
11/45	Тема 7.2. Метод координат в пространстве.	**Содержание учебного материала** Действия над векторами, заданными координатами. Формулы для вычисления длины вектора, угла между векторами, расстояния между двумя точками. **Домашнее задание №11/45:** 1) конспект занятия (проработать), 2) упражнения из раздаточного материала индивидуально (выполнить письменно).	2	ОК 01 ОК 03 ОК 04 ОК 07

12/46	*Практическое занятие №7/20* Тема 7.3. Решение задач по всему разделу.	**Содержание учебного материала** Решение задач с применением метода координат в пространстве. **Практическое занятие №7/20** Проводится в форме индивидуальной работы (включая работу у доски). В процессе выполнения заданий отрабатываются и закрепляются основные приёмы решения простейших задач на метод координат в пространстве в соответствии с содержанием учебного материала. **Домашнее задание №12/46:** 1) конспект занятия (проработать), 2) упражнения из раздаточного материала индивидуально (выполнить письменно).	2	ОК 01 ОК 03 ОК 04 ОК 07
РАЗДЕЛ 8 ПРЯМЫЕ И ПЛОСКОСТИ В ПРОСТРАНСТВЕ				
13/47	Тема 8.1. Аксиомы стереометрии. Взаимное расположение двух прямых в пространстве. Параллельность прямой и плоскости.	***Прикладной модуль*** **Содержание учебного материала** Аксиомы стереометрии и простейшие следствия из них. Взаимное расположение двух прямых в пространстве. Угол между прямыми. Параллельность прямой и плоскости. Решение задач с практическим содержанием. **Домашнее задание №13/47:** 1) конспект занятия (проработать), 2) упражнения из раздаточного материала индивидуально (выполнить письменно).	2	ОК 01 ОК 04 ОК 06 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1

14/48	Тема 8.2. Параллельность двух плоскостей. Перпендикулярность прямой и плоскости.	***Прикладной модуль*** **Содержание учебного материала** Параллельность плоскостей. Перпендикулярность прямой и плоскости. Связь между параллельностью и перпендикулярностью прямых и плоскостей. Решение задач с практическим содержанием. **Домашнее задание №14/48:** 1) конспект занятия (проработать), 2) упражнения из раздаточного материала индивидуально (выполнить письменно).	2	ОК 01 ОК 04 ОК 06 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
15/49	Тема 8.3. Угол между прямой и плоскостью. Теорема о трёх перпендикулярах.	**Содержание учебного материала** Ортогональное проектирование. Перпендикуляр и наклонная. Угол между прямой и плоскостью. **Домашнее задание №15/49:** 1) конспект занятия (проработать), 2) упражнения из раздаточного материала индивидуально (выполнить письменно).	2	ОК 01 ОК 04 ОК 06
16/50	*Практическое занятие №8/21* Тема 8.4. Решение задач.	**Содержание учебного материала** Решение задач на теорему о трёх перпендикулярах. **Практическое занятие №8/21** Проводится в форме индивидуальной работы (включая работу у доски). В процессе выполнения заданий отрабатываются и закрепляются основные приёмы решения простейших задач на теорему о трёх перпендикулярах в соответствии с содержанием учебного материала. **Домашнее задание №16/50:** 1) конспект занятия (проработать), 2) упражнения из раздаточного материала индивидуально (выполнить письменно).	2	ОК 01 ОК 04 ОК 06

17/51	*Практическое занятие №9/22* Тема 8.5. Решение задач.	***Прикладной модуль*** **Содержание учебного материала** Решение задач на взаимное расположение прямых и плоскостей в пространстве. Решение задач с практическим содержанием. **Практическое занятие №9/22** Проводится в форме индивидуальной работы (включая работу у доски). В процессе выполнения заданий отрабатываются и закрепляются основные приёмы решения простейших задач на вычисление величины угла между прямой и плоскостью в соответствии с содержанием учебного материала. **Домашнее задание №17/51:** 1) конспект занятия (проработать), 2) упражнения из раздаточного материала индивидуально (выполнить письменно).	2	ОК 01 ОК 04 ОК 06 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
18/52	Тема 8.6. Двугранный угол. Перпендикулярность двух плоскостей.	**Содержание учебного материала** Двугранный угол. Линейный угол двугранного угла. Угол между плоскостями. Перпендикулярность двух плоскостей. **Домашнее задание №18/52:** 1) конспект занятия (проработать), 2) упражнения из раздаточного материала индивидуально (выполнить письменно).	2	ОК 01 ОК 04 ОК 06

19/53	*Практическое занятие №10/23* Тема 8.7. Решение задач.	**Содержание учебного материала** Решение задач на вычисление величины двугранного угла. **Практическое занятие №10/23** Проводится в форме индивидуальной работы (включая работу у доски). В процессе выполнения заданий отрабатываются и закрепляются основные приёмы решения простейших задач на вычисление величины двугранного угла между плоскостями в соответствии с содержанием учебного материала. **Домашнее задание №19/53:** 1) конспект занятия (проработать), 2) упражнения из раздаточного материала индивидуально (выполнить письменно).	2	ОК 01 ОК 04 ОК 06
20/54	*Практическое занятие №11/24* Тема 8.8. Решение задач по всему разделу.	**Содержание учебного материала** Решение задач по разделу «Прямые и плоскости в пространстве». **Практическое занятие №11/24** Проводится в форме индивидуальной работы (включая работу у доски). В процессе выполнения заданий отрабатываются и закрепляются основные приёмы решения простейших задач, связанных с взаимным расположением прямых и плоскостей в пространстве, в соответствии с содержанием учебного материала. **Домашнее задание №20/54:** 1) конспект занятия (проработать), 2) упражнения из раздаточного материала индивидуально (выполнить письменно).	2	ОК 01 ОК 04 ОК 06
РАЗДЕЛ 9 ГЕОМЕТРИЧЕСКИЕ ТЕЛА И ПОВЕРХНОСТИ				

21/55	Тема 9.1. Понятие о геометрическом теле и его поверхности. Многогранники.	***Прикладной модуль*** **Содержание учебного материала** Понятие о геометрическом теле и его поверхности. Многогранники. Понятие о правильных многогранниках (тетраэдр, куб, октаэдр, додекаэдр и икосаэдр). Вершины, рёбра, грани многогранника. Развёртка. Многогранные углы. Выпуклые многогранники. Приложения представлений о геометрическом теле к решению задач практического содержания. **Домашнее задание №21/55:** 1) конспект занятия (проработать), 2) упражнения из раздаточного материала индивидуально (выполнить письменно).	2	ОК 01 ОК 04 ОК 06 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
22/56	Тема 9.2. Призма: определение, свойства, виды и её основные элементы.	**Содержание учебного материала** Призма. Прямая и наклонная призма. Правильная призма. Параллелепипед и его свойства. Куб. Сечения куба, призмы. **Домашнее задание №22/56:** 1) конспект занятия (проработать), 2) упражнения из раздаточного материала индивидуально (выполнить письменно).	2	ОК 01 ОК 04 ОК 06
23/57	Тема 9.3. Пирамида: определение, свойства, виды и её основные элементы.	**Содержание учебного материала** Пирамида. Правильная пирамида. Сечения пирамиды. Свойства параллельных сечений в пирамиде. Усечённая пирамида. **Домашнее задание №23/57:** 1) конспект занятия (проработать), 2) упражнения из раздаточного материала индивидуально (выполнить письменно).	2	ОК 01 ОК 04 ОК 06

24/58	*Практическое занятие №12/25* Тема 9.4. Решение задач по всей теме.	**Содержание учебного материала** Измерение элементов призмы и пирамиды. Задачи на вычисление основных элементов призмы и пирамиды. **Практическое занятие №12/25** Проводится в форме групповой работы (группы по четыре человека). В процессе выполнения заданий отрабатываются практические приёмы измерений элементов призмы и пирамиды, формируется умение использовать полученные данные для вычисления искомых величин многогранников в соответствии с содержанием учебного материала. **Домашнее задание №24/58:** 1) конспект занятия (проработать), 2) упражнения из раздаточного материала индивидуально (выполнить письменно).	а2	ОК 01 ОК 04 ОК 06
25/59	Тема 9.5. Цилиндр: определение, основные элементы. Конус: определение, основные элементы.	**Содержание учебного материала** Цилиндрическая поверхность, цилиндр. Коническая поверхность, конус, усечённый конус. Сечения цилиндра и конуса плоскостью (осевые сечения и сечения, параллельные основанию). **Домашнее задание №25/59:** 1) конспект занятия (проработать), 2) упражнения из раздаточного материала индивидуально (выполнить письменно).	2	ОК 01 ОК 04 ОК 06
26/60	Тема 9.6. Шар и сфера. Взаимное расположение плоскости и шара.	***Прикладной модуль*** **Содержание учебного материала** Шар и сфера, их сечения. Взаимное расположение плоскости и шара. Касательная плоскость к сфере. Постановка задач практического содержания. **Домашнее задание №26/60:** 1) конспект занятия (проработать), 2) упражнения из раздаточного материала индивидуально (выполнить письменно).	2	ОК 01 ОК 04 ОК 06 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1

27/61	*Практическое занятие №13/26* Тем 9.7. Решение задач по всему разделу.	***Прикладной модуль*** **Содержание учебного материала** Решение задач на уравнение сферы, на взаимное расположение плоскости и шара. Решение задач практического содержания. **Практическое занятие №13/26** Проводится в форме групповой работы (группы по четыре человека). В процессе выполнения заданий отрабатываются практические приёмы измерений между центром шара и данной плоскостью, формируется умение использовать полученные данные для описания взаимного расположения плоскости и шара в соответствии с содержанием учебного материала. **Домашнее задание №27/61:** 1) конспект занятия (проработать), 2) упражнения из раздаточного материала индивидуально (выполнить письменно).	2	ОК 01 ОК 04 ОК 06 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
РАЗДЕЛ 10 **ОБЪЁМЫ И ПЛОЩАДИ ПОВЕРХНОСТЕЙ ГЕОМЕТРИЧЕСКИХ ТЕЛ**				
28/62	Тема 10.1.Объём многогранников: призмы, пирамиды, усечённой пирамиды.	***Прикладной модуль*** **Содержание учебного материала** Объём геометрического тела. Объём призмы, пирамиды, усечённой пирамиды. Постановка задач практического содержания. **Домашнее задание №28/62:** 1) конспект занятия (проработать), 2) упражнения из раздаточного материала индивидуально (выполнить письменно).	2	ОК 01 ОК 04 ОК 06 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1

29/63	Тема 10.2. Объём круглых тел: цилиндра, конуса и усечённого конуса.	**Содержание учебного материала** Вывод формул для вычисления объёмов тел вращения: цилиндра, конуса и усечённого конуса. **Домашнее задание №29/63:** 1) конспект занятия (проработать), 2) упражнения из раздаточного материала индивидуально (выполнить письменно).	2	ОК 01 ОК 04 ОК 06
30/64	Тема 10.3. Объём шара и его частей.	**Содержание учебного материала** Вывод формул для вычисления объёмов шара и его частей: шарового сегмента, шарового слоя и шарового сектора. **Домашнее задание №30/64:** 1) конспект занятия (проработать), 2) упражнения из раздаточного материала индивидуально (выполнить письменно).	2	ОК 01 ОК 04 ОК 06
31/65	*Практическое занятие №14/27* Тема 10.4. Решение задач по всей теме.	**Содержание учебного материала** Измерение основных элементов круглых тел. Решение задач на вычисление объёма цилиндра, конуса, усечённого конуса, шара и его частей. **Практическое занятие №14/27** Проводится в форме групповой работы (группы по четыре человека). В процессе выполнения заданий отрабатываются практические приёмы измерений элементов цилиндра, конуса, шара, формируется умение использовать полученные данные для вычисления объёмов круглых тел в соответствии с содержанием учебного материала. **Домашнее задание №31/65:** 1) конспект занятия (проработать), 2) упражнения из раздаточного материала индивидуально (выполнить письменно).	2	ОК 01 ОК 04 ОК 06

32/66	Тема 10.5. Площадь поверхностей многогранников: призмы, пирамиды.	***Прикладной модуль*** **Содержание учебного материала** Площадь поверхности геометрического тела. Площадь поверхности призмы, пирамиды. Нахождение площади поверхности призмы, пирамиды. Постановка задач практического содержания. **Домашнее задание №32/66:** 1) конспект занятия (проработать), 2) упражнения из раздаточного материала индивидуально (выполнить письменно).	2	ОК 01 ОК 04 ОК 06 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
33/67	Тема 10.6. Площадь поверхностей круглых тел: цилиндра, конуса, шара.	***Прикладной модуль*** **Содержание учебного материала** Площадь поверхностей круглых тел. Нахождение площади поверхности цилиндра, конуса, шара. Постановка задач практического содержания. **Домашнее задание №33/67:** 1) конспект занятия (проработать), 2) упражнения из раздаточного материала индивидуально (выполнить письменно).	2	ОК 01 ОК 04 ОК 06 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
34/68	*Практическое занятие №15/28* Тема 10.7. Решение задач по всей теме.	***Прикладной модуль*** **Содержание учебного материала** Измерение основных элементов круглых тел. Решение задач на вычисление площади поверхности цилиндра, конуса, усечённого конуса, шара и его частей. Решение задач практического содержания. **Практическое занятие №15/28** Проводится в форме групповой работы (группы по четыре человека). В процессе выполнения заданий отрабатываются практические приёмы измерений элементов цилиндра, конуса, шара, формируется умение использовать полученные данные для вычисления площади полной поверхности круглых тел в соответствии с содержанием учебного материала. **Домашнее задание №34/68:**	2	ОК 01 ОК 04 ОК 06 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1

		1) конспект занятия (проработать), 2) упражнения из раздаточного материала индивидуально (выполнить письменно).		
35/69	Тема 10.8. Контрольная работа №6.	**Содержание учебного материала** Обобщение по разделу «Геометрические тела и поверхности». Выполнение контрольной работы. **Домашнее задание №35/69:** повторить основные определения раздела «Элементы теории вероятностей» и формулу классической вероятности из школьного курса математики.	2	ОК 01 ОК 04 ОК 06
РАЗДЕЛ 11 КОМБИНАТОРИКА, МАТЕМАТИЧЕСКАЯ СТАТИСТИКА И ТЕОРИЯ ВЕРОЯТНОСТЕЙ				
36/70	Тема 11.1. Наука комбинаторика. Перестановки. Размещения. Сочетания.	**Содержание учебного материала** Наука комбинаторика. Операция вычисления факториала, свойства факториала. Перестановки множеств. Количество перестановок. Размещения множеств и их количество. Сочетания множеств и их количество. **Домашнее задание №36/70:** 1) конспект занятия (проработать), 2) упражнения из раздаточного материала индивидуально (выполнить письменно).	2	ОК 02 ОК 03 ОК 05
37/71	Тема 11.2. Решение комбинаторных уравнений и задач.	**Содержание учебного материала** Решение комбинаторных уравнений и задач с применением формул комбинаторики. **Домашнее задание №37/71:** 1) конспект занятия (проработать), 2) упражнения из раздаточного материала индивидуально (выполнить письменно).	2	ОК 02 ОК 03 ОК 05

38/72	Тема 11.3. Понятия испытания и события. Классификация событий. Классическая вероятность. Сумма событий.	***Прикладной модуль*** **Содержание учебного материала** Понятия испытания и события. Совместные и несовместные события. Достоверные, невозможные и случайные события. Противоположные события. Вероятность события. Свойства вероятности событий. Сумма событий. Формулы для вычисления вероятности суммы несовместных событий, двух совместных событий. Значение случайных событий в профессиональной деятельности. **Домашнее задание №38/72:** 1) конспект занятия (проработать), 2) упражнения из раздаточного материала индивидуально (выполнить письменно).	2	ОК 02 ОК 03 ОК 05 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
39/73	Тема 11.4. Произведение событий. Вычисление вероятности произведения независимых событий.	**Содержание учебного материала** Произведение событий. Свойства независимых событий. Формулы для вычисления вероятности произведения независимых событий. **Домашнее задание №39/73:** 1) конспект занятия (проработать), 2) упражнения из раздаточного материала индивидуально (выполнить письменно).	2	ОК 02 ОК 03 ОК 05
40/74	*Практическое занятие №16/29* Тема 11.5. Вычисление вероятностей событий. Вероятность суммы и произведения событий.	**Содержание учебного материала** Решение задач на вычисление вероятностей событий, на вероятность суммы и произведения событий. **Практическое занятие №16/29** Проводится в форме индивидуальной работы. В процессе выполнения заданий отрабатываются приёмы вычисления вероятностей случайных событий, их суммы и произведения в соответствии с содержанием учебного материала. **Домашнее задание №40/74:** 1) конспект занятия (проработать), 2) упражнения из раздаточного материала индивидуально	2	ОК 02 ОК 03 ОК 05

		(выполнить письменно).		
41/75	Тема 11.6. Дискретная случайная величина: определение, ряд распределения, её числовые характеристики.	**Содержание учебного материала** Определение дискретной случайной величины. Ряд распределения. Математическое ожидание, дисперсия и среднеквадратичное отклонение дискретной случайной величины. **Домашнее задание №41/75:** 1) конспект занятия (проработать), 2) упражнения из раздаточного материала индивидуально (выполнить письменно).	2	ОК 02 ОК 03 ОК 05
42/76	Тема 11.7. Наука математическая статистика. Задачи математической статистики.	***Прикладной модуль*** **Содержание учебного материала** Представление данных (таблицы, диаграммы, графики), генеральная совокупность, выборка, среднее арифметическое, медиана. Понятие о задачах математической статистики. **Домашнее задание №42/76:** 1) конспект занятия (проработать), 2) упражнения из раздаточного материала индивидуально (выполнить письменно).	2	ОК 02 ОК 03 ОК 05 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
43/77	*Практическое занятие №17/30* Тема 11.8. Решение практических задач с применением вероятностных методов. Контрольная работа №7.	***Прикладной модуль*** **Содержание учебного материала** Решение практических задач с применением вероятностных методов. Выполнение контрольной работы. **Практическое занятие №17/30** Проводится в форме индивидуальной работы. В процессе выполнения заданий отрабатываются приёмы решения практических задач с применением вероятностных методов в соответствии с содержанием учебного материала. **Домашнее задание №43/77:** 1) конспект занятия (проработать), 2) упражнения из раздаточного материала индивидуально (выполнить письменно).	2	ОК 02 ОК 03 ОК 05 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1

44/78	Тема11.9. Обобщающее занятие по всему разделу.	**Содержание учебного материала** Обобщение по разделу «Комбинаторика, математическая статистика и теория вероятностей». **Домашнее задание №44/78:** не предусмотрено.	2	ОК 02 ОК 03 ОК 05
	Консультации		6	
		Итого	**162**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ООД.07 Математика

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Математики, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Алимов Ш. А. Алгебра и начала математического анализа. 10-11 классы. Базовый и углублённый уровни. Учебник. / Ш.А. Алимов, Ю.М. Колягин, М.В. Ва. - Москва : Просвещение, 2024. - 463 с. - ISBN 978-5-09-116443-5. - URL: https://ibooks.ru/bookshelf/398397/reading. - Текст: электронный.

2. Атанасян Л. С. Геометрия. 10-11 классы. Базовый и углублённый уровни. Учебник. / Л.С. Атанасян, В.Ф. Бутузов, С.Б. Кадомцев. - Москва : Просвещение, 2024. - 287 с. - ISBN 978-5-09-116447-3. - URL: https://ibooks.ru/bookshelf/398424/reading. - Текст: электронный.

3.2.2. Дополнительные источники:

3. Богомолов Н.В. Практические занятия по математике: учебное пособие, 5-е изд. М.: Высшая школа, 2023.

4. Математика для техникумов. Алгебра и начала анализа (под редакцией Яковлева Г.Н.- М.: Наука, 2021-ч.1).

5. Математика для техников. Алгебра и начала анализа (под редакцией Яковлева Г.Н.- М.: Наука, 2021-ч.2).

6. Математика для техникумов. Геометрия (под редакцией Яковлева Г.Н.- М.: Наука, 2022).

7. www.matburo.ru/literat.php

8. https://www.at.alleng.org/

9. www.math.ru

10. https://urait.ru/viewer/geometriya-449003#page/1

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ООД.07 Математика

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, выполнения обучающимися индивидуальных заданий, исследований.

4.1. Результаты обучения

Результаты обучения	Критерии оценки результата (показатели освоения компетенций)	Методы оценки
Знает:		
- определение действительного числа, абсолютной и относительной погрешности приближений;	- формулирует определения действительного числа, абсолютной и относительной погрешности приближений	Устный опрос на уроке; опора на определения при решении упражнений
- практические приемы вычислений с приближенными данными;	- демонстрирует знание практических приемов вычислений с приближенными данными (в том числе устная формулировка правил);	Устный опрос на уроке, решение упражнений
- понятие степени с действительным показателем и ее свойства	- формулирует определение степени с действительным показателем; записывает свойства степени с действительным показателем	Устный опрос на уроке, решение упражнений, тест «Свойства степени. Корень n-ой степени», тест по теме «Корни, степени и логарифмы», контрольная работа № 2
- определение логарифма числа;	- формулирует определение логарифма числа. Записывает основное логарифмическое тождество	Устный опрос; тест по теме «Корни, степени и логарифмы»
- свойства логарифмов;	- формулирует свойства логарифмов, записывает их в виде формул, применяет при решении упражнений	Устный опрос; тест по теме «Корни, степени и логарифмы», контрольная работа № 2
- определение радиана, формулы перевода градусной меры угла в радианную и обратно;	- формулирует определение радиана, записывает формулы перевода градусной меры угла в радианную и обратно;	Устный опрос; решение упражнений; контрольная работа № 3
- определение синуса, косинуса, тангенса и котангенса числа;	- формулирует определения синуса, косинуса, тангенса и котангенса числа;	Устный опрос
- основные формулы тригонометрии;	- демонстрирует знание основные формулы тригонометрии; верно выбирает необходимые формулы с помощью справочной информации	Устный опрос; решение упражнений; контрольная работа № 3

- определение числовой функции, способы ее задания;	- формулирует определение числовой функции, называет способы ее задания;	Устный опрос на уроке
- простейшие геометрические преобразования графиков функций;	- демонстрирует знание правил выполнения простейших геометрических преобразований графиков функций;	Устный опрос; решение упражнений; контрольные работа № 2,3
- свойства функций, перечисленные в содержании учебного материала;	- перечисляет свойства функций, указанные в содержании учебного материала; дает определение каждому свойству	Устный опрос; решение упражнений; контрольные работы № 2,3,4
- свойства и графики показательной, логарифмической, степенной и тригонометрических функций;	- перечисляет свойства показательной, логарифмической, степенной и тригонометрических функций, опираясь на графики этих функций	Устный опрос; решение упражнений; контрольные работы № 2,3
- понятие сложной (композиционной) функции;	- формулирует определение сложной функции; узнает сложную функцию при аналитическом способе задания функции	Устный опрос; решение упражнений
- способы решения простейших рациональных, иррациональных, показательных, логарифмических и тригонометрических уравнений и неравенств; -понятие обратных тригонометрических функций;	- демонстрирует знания способов решения простейших рациональных, иррациональных, показательных, логарифмических и тригонометрических уравнений и неравенств; - формулирует понятие обратных тригонометрических функций;	При решении упражнений обосновывает выбор способа решения; устный опрос
- определение производной, ее геометрический и механический смысл; - правила и формулы дифференцирования функций; - определение второй производной и ее физический смысл; - необходимые и достаточные условия возрастания и убывания функции, существования экстремума;	- демонстрирует знание определения производной, ее геометрический и механический смысл; - демонстрирует знание правил и формул дифференцирования функций; - формулирует определение второй производной и ее физический смысл; - называет необходимые и достаточные условия возрастания и убывания функции, существования экстремума;	Устный опрос; при решении упражнений ссылается на соответствующее определение, правило или свойства; верно записывает необходимые формулы; использует общую схему построения графиков функции с помощью производной; контрольная работа № 4

- необходимые и достаточные условия выпуклости и вогнутости графика функции; - определение точки перегиба; - общую схему построения графиков функций с помощью производной; - правило нахождения наибольшего и наименьшего значения функции на промежутке;	- называет необходимые и достаточные условия выпуклости и вогнутости графика функции; - формулирует определение точки перегиба; - демонстрирует знания общей схемы построения графиков функций с помощью производной; - формулирует правило нахождения наибольшего и наименьшего значения функции на промежутке;	
- определение первообразной и неопределенного интеграла; - формулы интегрирования; - определение определенного интеграла, его геометрический смысл и свойства; - способы вычисления определенного интеграла; - понятие криволинейной трапеции, способы вычисления площадей криволинейных трапеций с помощью определенного интеграла;	- формулирует определение первообразной и неопределенного интеграла; - записывает формулы интегрирования; - формулирует определение определенного интеграла, его геометрический смысл и свойства; - демонстрирует знание способов вычисления определенного интеграла; - раскрывает понятие криволинейной трапеции, называет способы вычисления площадей криволинейных трапеций с помощью определенного интеграла;	Устный опрос; при решении упражнений ссылается на соответствующее определение, правило или свойства; верно записывает необходимые формулы; контрольная работа № 5
- основные понятия стереометрии; - аксиомы стереометрии и следствия из них; - взаимное расположение прямых, прямой и плоскости, двух плоскостей в пространстве; - основные теоремы о параллельности прямой и плоскости, параллельности двух плоскостей; - понятие угла между прямыми, угла между прямой и плоскостью; - основные теоремы о перпендикулярности прямой и плоскости	- формулирует основные понятия стереометрии; - формулирует аксиомы стереометрии и следствия из них; - демонстрирует понимание взаимного расположения прямых, прямой и плоскости, двух плоскостей в пространстве; - формулирует и доказывает основные теоремы о параллельности прямой и плоскости, параллельности двух плоскостей; - дает определения угла между прямыми, угла между прямой и плоскостью;	Устный опрос; ссылка на теоремы, аксиомы, определения при решении задач; верное выполнение чертежей к задачам

- понятие двугранного угла, угла между плоскостями; - понятие линейного угла; - признак перпендикулярности двух плоскостей; - понятие многогранника, его поверхности, понятие правильного многогранника; - определение призмы, параллелепипеда; виды призм; - определение пирамиды, правильной пирамиды; - понятие тела вращения и поверхности вращения; - определения цилиндра, конуса, шара, сферы; - уравнение сферы; - свойства перечисленных выше геометрических тел; - площади поверхности и объем геометрического тела; - формулы для вычисления площадей поверхностей и объемов геометрических тел, перечисленных в содержании учебного материала; - определения вектора, действия над векторами; - понятие прямоугольной декартовой системы координат на плоскости и в пространстве; - правила действий над векторами, заданными координатами; - формулы для вычисления длины вектора, угла между векторами, расстояния между двумя точками;	- формулирует и доказывает основные теоремы о перпендикулярности прямой и плоскости - дает определения двугранного угла, угла между плоскостями; - формулирует понятие линейного угла; - формулирует и доказывает признак перпендикулярности двух плоскостей; - формулирует понятия многогранника, его поверхности, правильного многогранника; - формулирует определение призмы, параллелепипеда; называет виды призм; - формулирует определения пирамиды, правильной пирамиды; - демонстрирует понимание понятие тела вращения и поверхности вращения; - дает определения цилиндра, конуса, шара, сферы; - записывает уравнение сферы; - называет свойства перечисленных выше геометрических тел; - демонстрирует понимание понятий площади поверхности и объема геометрического тела; - записывает формулы для вычисления площадей поверхностей и объемов геометрических тел, перечисленных в содержании учебного материала; - формулирует определение вектора, правила действий над векторами; - демонстрирует знание понятия прямоугольной декартовой системы координат на плоскости и в пространстве; - формулирует правила действий над векторами, заданными координатами;	

	- записывает формулы для вычисления длины вектора, угла между векторами, расстояния между двумя точками;	
Умеет:		
- выполнять арифметические действия над числами, сочетая устные и письменные приемы; находить приближенные значения величин и погрешности вычислений (абсолютная и относительная); сравнивать числовые выражения;	- выполняет арифметические действия над действительными и комплексными числами, демонстрирует навыки устного счета; верно выполняет записи вычислений; находит приближенные значения величин и погрешности вычислений (абсолютная и относительная); сравнивает числовые выражения;	Практическое занятие по решению упражнений по изучаемой теме; контрольная работа № 1
- находить значения корня, степени, логарифма, тригонометрических выражений на основе определения, используя при необходимости инструментальные средства; пользоваться приближенной оценкой при практических расчетах;	- находит значения корня, степени, логарифма, тригонометрических выражений на основе определения, используя при необходимости микрокалькулятор; пользуется приближенной оценкой при практических расчетах;	Решение упражнений у доски; тест по теме «Корни, степени и логарифмы», практические работы; контрольные работы № 2, 3
- выполнять преобразования выражений, применяя формулы, связанные со свойствами степеней, логарифмов, тригонометрических функций;	- выполняет преобразования выражений, применяя формулы, связанные со свойствами степеней, логарифмов, использует основное логарифмическое тождество; формулы тригонометрии	Решение упражнений у доски; тест «Свойства степени. Корень n-ой степени», тест по теме «Корни, степени и логарифмы», практические работы; контрольные работы № 2,3
использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни: - для практических расчетов по формулам, включая формулы, содержащие степени, радикалы, логарифмы и тригонометрические функции, используя при необходимости справочные	демонстрирует умение: - в ходе решения задач выполнять практические расчеты по формулам, изученным ранее; - находить необходимую информацию в справочных материалах; - использовать простейшие вычислительные устройства	Практические занятия; тест «Свойства степени. Корень n-ой степени», тест по теме «Корни, степени и логарифмы», контрольные работы №2,3

материалы и простейшие вычислительные устройства.	целесообразно поставленной задачи;	
- определять основные свойства числовых функций, иллюстрировать их на графиках;	- записывает (указывает устно) основные свойства числовых функций, считывая их с графика или анализируя формулу;	Решение упражнений на уроке; практические работы; контрольная работа № 2,3,4
- строить графики изученных функций, иллюстрировать по графику свойства элементарных функций;	- строит графики ранее изученных функций;	Решение упражнений на уроке; практические работы; контрольные работы № 2,3,4
- использовать понятие функции для описания и анализа зависимостей величин;	- использует понятие функции для описания и анализа зависимостей величин;	Решение упражнений на уроке
использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни: - для описания с помощью функций различных зависимостей, представления их графически, интерпретации графиков	- описывает с помощью функций различные зависимости, представляет эти зависимости графически, читает и преобразует графики	Решение упражнений на уроке; практические работы; контрольные работы № 2,3,4
- решать рациональные, показательные, логарифмические, тригонометрические уравнения, сводящиеся к линейным и квадратным, а также аналогичные неравенства и системы; - использовать графический метод решения уравнений и неравенств; - изображать на координатной плоскости решения уравнений, неравенств и систем с двумя неизвестными; - составлять и решать уравнения и неравенства, связывающие неизвестные величины в текстовых (в том числе прикладных) задачах. использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни: для построения и исследования простейших математических моделей.	- решает рациональные, показательные, логарифмические, тригонометрические уравнения, сводящиеся к линейным и квадратным, а также аналогичные неравенства и системы; - использует графический метод решения уравнений и неравенств; - изображает на координатной плоскости решения уравнений, неравенств и систем с двумя неизвестными; - составляет и решает уравнения и неравенства, связывающие неизвестные величины в текстовых (в том числе прикладных) задачах.	Решение упражнений на уроке; практические работы; контрольные работы №1,2,3

- находить производные элементарных функций; - использовать производную для изучения свойств функций и построения графиков; - применять производную для проведения приближенных вычислений, решать задачи прикладного характера на нахождение наибольшего и наименьшего значения; - вычислять в простейших случаях площади и объемы с использованием определенного интеграла; использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для: - решения прикладных задач, в том числе социально-экономических и физических, на наибольшие и наименьшие значения, на нахождение скорости и ускорения.	- находит производные элементарных функций с помощью таблицы производных и правил дифференцирования; - использует производную для изучения свойств функций и построения графиков; - применяет производную для выполнения приближенных вычислений; - решает задачи прикладного характера на нахождение наибольшего и наименьшего значения; - вычисляет в простейших случаях площади и объемы геометрических тел с использованием определенного интеграла; использует приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для: решения прикладных задач, в том числе социально-экономических и физических, на наибольшие и наименьшие значения, на нахождение скорости и ускорения.	Решение упражнений у доски; практические работы; контрольные работы № 4,5
- решать простейшие комбинаторные задачи методом перебора, а также с использованием известных формул; -вычислять в простейших случаях вероятности событий на основе подсчета числа исходов; использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни: - для анализа реальных числовых данных, представленных в виде диаграмм, графиков; - анализа информации статистического характера.	- решает простейшие комбинаторные задачи методом перебора, а также с использованием известных формул нахождения перестановок, размещений и сочетаний; -вычисляет в простейших случаях вероятности событий на основе подсчета числа исходов, применяя классическое определение вероятности; использует приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни: - для анализа реальных числовых данных, представленных в виде диаграмм, графиков;	Решение упражнений на уроке; практические работы по темам; контрольная работа №7

	- анализа информации статистического характера.	
- распознавать на чертежах и моделях пространственные формы; соотносить трехмерные объекты с их описаниями, изображениями; -описывать взаимное расположение прямых и плоскостей в пространстве; - анализировать в простейших случаях взаимное расположение объектов в пространстве; - изображать основные многогранники и круглые тела; выполнять чертежи по условиям задач; - решать планиметрические и простейшие стереометрические задачи на нахождение геометрических величин (длин, углов, площадей, объемов); - использовать при решении стереометрических задач планиметрические факты и методы; - проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач; использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни: - для исследования (моделирования) несложных практических ситуаций на основе изученных формул и свойств фигур; - вычисления объемов и площадей поверхностей пространственных тел при решении практических задач, используя при необходимости справочники и вычислительные устройства.	- распознает на чертежах и моделях пространственные формы; соотносит трехмерные объекты с их описаниями, изображениями; -описывает взаимное расположение прямых и плоскостей в пространстве; - анализирует в простейших случаях взаимное расположение объектов в пространстве; - изображает основные многогранники и круглые тела; выполняет чертежи по условиям задач; - решает планиметрические и простейшие стереометрические задачи на нахождение геометрических величин (длин, углов, площадей, объемов); - использует при решении стереометрических задач планиметрические факты и методы; - проводит доказательные рассуждения в ходе решения задач; использует приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни: - для исследования (моделирования) несложных практических ситуаций на основе изученных формул и свойств фигур; - вычисления объемов и площадей поверхностей пространственных тел при решении практических задач, используя при необходимости справочники и вычислительные устройства.	Решение упражнений на уроке; выполнение чертежей к задачам; практические работы по темам; тест «Начальные понятия стереометрии. Параллельность прямых в пространстве»; контрольные работы № 6; проверочные работы №1,2

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

Рабочая программа учебной дисциплины

«ООД.08 ИНФОРМАТИКА»

2026 г.

РАССМОТРЕНО
на заседании
предметно-цикловой комиссии
протокол № 6 «14» января 2026 г.

ОДОБРЕНО
на заседании
методического совета техникума
протокол № 5 «28» января 2026 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, Федеральной образовательной программы среднего общего образования, Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, укрупненная группа профессий 43.00.00 Сервис и туризм, в рамках ФП «Профессионалитет».

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Разработчики:

Горобец М.В., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»
Водолажская Л..В., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»
Белоусова У.С., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Техническая экспертиза:

Павлова Н.Д., заместитель директора по учебной работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Содержательная экспертиза:

Солодухина Н.В., заместитель директора по методической работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины……...…..
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы……
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины…….
2. Структура и содержание учебной дисциплины……
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины……..
2.2. Содержание дисциплины……..
3. Условия реализации учебной дисциплины……....
3.1. Материально-техническое обеспечение……..
3.2. Учебно-методическое обеспечение…….
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины……..……..….
4.1. Результаты обучения……...……..

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ООД.08 Информатика

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цели дисциплины «Информатика»: обеспечение дальнейшего развития информационных компетенций выпускника, его готовности к жизни в условиях развивающегося информационного общества и возрастающей конкуренции на рынке труда. В связи с этим изучение информатики должно обеспечить:

– сформированность представлений о роли информатики, информационных и коммуникационных технологий в современном обществе;

– сформированность основ логического и алгоритмического мышления;

– сформированность умений различать факты и оценки, сравнивать оценочные выводы, видеть их связь с критериями оценивания и связь критериев с определенной системой ценностей, проверять на достоверность и обобщать информацию;

– сформированность представлений о влиянии информационных технологий на жизнь человека в обществе, понимание социального, экономического, политического, культурного, юридического, природного, эргономического, медицинского и физиологического контекстов информационных технологий;

– принятие правовых и этических аспектов информационных технологий, осознание ответственности людей, вовлеченных в создание и использование информационных систем, распространение информации;

– создание условий для развития навыков учебной, проектной, научно-исследовательской и творческой деятельности, мотивации обучающихся к саморазвитию.

Дисциплина «Информатика» включена в обязательную часть общеобразовательного цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

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

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Дисциплинарные**
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Личностные результаты должны отражать в части: трудового воспитания: – готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; – готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; – интерес к различным сферам профессиональной деятельности. Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными учебными познавательными действиями:	**ПРб 2** Понимание основных принципов устройства и функционирования современных стационарных и мобильных компьютеров; тенденций развития компьютерных технологий; владение навыками работы с операционными системами и основными видами программного обеспечения для решения учебных задач по выбранной специализации; **ПРб 3** Наличие представлений о компьютерных сетях и их роли в современном мире; об общих принципах разработки и функционирования интернет-приложений; **ПРб 4** Понимание угроз информационной безопасности, использование методов и средств противодействия этим угрозам, соблюдение мер безопасности, предотвращающих незаконное распространение персональных данных; соблюдение требований техники безопасности и гигиены при работе с компьютерами и другими компонентами цифрового окружения; понимание правовых основ использования компьютерных программ, баз данных и работы в сети Интернет;
	а) базовые логические действия: – самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; – устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации	**ПРб 5** Понимание основных принципов дискретизации различных видов информации; умение определять информационный объем текстовых, графических и звуковых данных при заданных параметрах дискретизации; **ПРб 6** Умение строить неравномерные коды, допускающие однозначное декодирование

	и обобщения; – определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; – выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; – вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; б) базовые исследовательские действия: – владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; – выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; – анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; – уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; – уметь интегрировать знания из разных предметных областей; выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения	сообщений (префиксные коды); использовать простейшие коды, которые позволяют обнаруживать и исправлять ошибки при передаче данных; **ПРб 10** Умение создавать структурированные текстовые документы и демонстрационные материалы с использованием возможностей современных программных средств и облачных сервисов; умение использовать электронные таблицы для анализа, представления и обработки данных (включая вычисление суммы, среднего арифметического, наибольшего и наименьшего значений, решение уравнений); **ПРб 12** Умение организовывать личное информационное пространство с использованием различных средств цифровых технологий; понимание возможностей цифровых сервисов государственных услуг, цифровых образовательных сервисов; понимание возможностей и ограничений технологий искусственного интеллекта в различных областях; наличие представлений об использовании информационных технологий в различных профессиональных сферах
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Личностные результаты должны отражать в части: ценности научного познания: – сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур,	**ПРб 1** Владение представлениями о роли информации и связанных с ней процессов в природе, технике и обществе; понятиями «информация», «информационный процесс», «система», «компоненты системы», «системный эффект», «информационная система», «система

	способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; – совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; – осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; Метапредметные результаты должны отражать: 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,	управления»; владение методами поиска информации в сети Интернет; умение критически оценивать информацию, полученную из сети Интернет; умение характеризовать большие данные, приводить примеры источников их получения и направления использования; **ПРб 2** Понимание основных принципов устройства и функционирования современных стационарных и мобильных компьютеров; тенденций развития компьютерных технологий; владение навыками работы с операционными системами и основными видами программного обеспечения для решения учебных задач по выбранной специализации; **ПРб 3** Наличие представлений о компьютерных сетях и их роли в современном мире; об общих принципах разработки и функционирования интернет-приложений; **ПРб 4** Понимание угроз информационной безопасности, использование методов и средств противодействия этим угрозам, соблюдение мер безопасности, предотвращающих незаконное распространение персональных данных; соблюдение требований техники безопасности и гигиены при работе с компьютерами и другими компонентами цифрового окружения; понимание правовых основ использования компьютерных программ, баз данных и работы в сети Интернет; **ПРб 5** Понимание основных принципов дискретизации различных видов информации; умение определять информационный объем текстовых, графических и звуковых данных при заданных параметрах дискретизации; **ПРб 6** Умение строить неравномерные коды, допускающие однозначное декодирование

	правовых и этических норм, норм информационной безопасности; – владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности	сообщений (префиксные коды); использовать простейшие коды, которые позволяют обнаруживать и исправлять ошибки при передаче данных; **ПРб 7** Владение теоретическим аппаратом, позволяющим осуществлять представление заданного натурального числа в различных системах счисления; выполнять преобразования логических выражений, используя законы алгебры логики; определять кратчайший путь во взвешенном графе и количество путей между вершинами ориентированного ациклического графа; **ПРб 10** Умение создавать структурированные текстовые документы и демонстрационные материалы с использованием возможностей современных программных средств и облачных сервисов; умение использовать электронные таблицы для анализа, представления и обработки данных (включая вычисление суммы, среднего арифметического, наибольшего и наименьшего значений, решение уравнений); **ПРб 12** Умение организовывать личное информационное пространство с использованием различных средств цифровых технологий; понимание возможностей цифровых сервисов государственных услуг, цифровых образовательных сервисов; понимание возможностей и ограничений технологий искусственного интеллекта в различных областях; наличие представлений об использовании информационных технологий в различных профессиональных сферах

ПК 5.1 Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами		
Знания	Умения	Навыки

Законодательство Российской Федерации в сфере общественного питания Принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции Основы делопроизводства Программное обеспечение в сфере общественного питания	Владеть технологией работы с программным обеспечением (ведение документации, хранение и извлечение информации) Разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Использование готовых прикладных компьютерных программ по профилю подготовки Владение компьютерными средствами подготовки документации в текстовых редакторах, расчета информации в электронных таблицах, визуального представления информации в мультимедийных презентациях Владение навыками алгоритмического мышления и понимание методов формального описания алгоритмов, владение знанием основных алгоритмических конструкций, умение анализировать алгоритмы Владение способами представления, хранения и обработки данных на компьютере

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ООД.08 Информатика

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Вид учебной работы	Объём в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Объем образовательной нагрузки	**116**	
Учебные занятия	**116**	**68**
в том числе:		
Основное содержание	**76**	
теоретическая подготовка	**34**	
лабораторные и практические занятия	**42**	
Прикладной модуль	**40**	
в том числе теоретическая подготовка	**14**	
лабораторные и практические занятия	**26**	
Консультации	**-**	
Самостоятельная работа обучающегося	**-**	
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета		

2.2. Содержание дисциплины ООД.08 Информатика

№ занятия	Наименование темы занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, прикладной модуль	Объем часов	ОК, ПК
1	2	3	4	5
		1 семестр		
		Основное содержание		
1	**Введение**	**Содержание учебного материала (Прикладной модуль)** Роль ИКТ в профессиональной деятельности. Соблюдение правил техники безопасности и гигиенические рекомендации при использовании средств ИКТ. **Домашнее задание №1** Подготовка примеров ИКТ	**2**	**ОК 1 ОК 2 ПК 5.1**
Раздел 1. Информационная деятельность человека				
2	**Тема 1.1. Человек и информация. Информатизация общества**	**Содержание учебного материала** Основные этапы развития информационного общества. Правовые нормы, относящиеся к информации, правонарушения в информационной сфере, меры их предупреждения **Домашнее задание №2 Подготовка** примеров информационных ресурсов общества	**2**	**ОК 1 ОК 2**
3	**Тема 1.2. Информационные ресурсы общества. Образовательные информационные ресурсы**	**Содержание учебного материала** Информационные ресурсы общества. Этапы развития технических средств и информационных ресурсов. Образовательные информационные ресурсы. Лицензионные и свободно распространяемые программные продукты. **Домашнее задание №3** Подготовка примеров правовых норм программных продуктов.	**2**	
4	**Тема 1.3. Электронные образовательные ресурсы образовательного учреждения**	**Содержание учебного материала** Электронные образовательные ресурсы образовательного учреждения (сайт техникума, персональный сайт преподавателя, обратная связь с преподавателем) **Домашнее задание №4** Подготовка к практической работе №1: технология работы с электронными ресурсами образовательного учреждения	**2**	
	Пр №1 Электронные ресурсы образовательного учреждения	**Практическое занятие №1** Электронные ресурсы образовательного учреждения (сайт техникума, персональный сайт преподавателя, обратная связь с преподавателем,)	**2**	

		Домашнее задание №5 Подготовка отчета		
5	**Тема 1.4. Проектная деятельность в образовательном учреждении**	**Содержание учебного материала (Прикладной модуль)** Метод проектов: проектная деятельность, виды проектов, защита проектов **Домашнее задание № 6 Подготовка** примеров проектной деятельности	**2**	**ОК 1** **ОК 2** **ПК 5.1**
Раздел 2. Информация и информационные процессы				
6	**Тема 2.1. Информационные процессы и модели**	**Содержание учебного материала**	**2**	**ОК 1** **ОК 2**
		Основные информационные процессы и их реализация с помощью компьютеров: обработка, хранение, поиск и передача информации **Домашнее задание №7** Подготовка к практической работе №2: единицы измерения информации		
	Пр №2 **Количество и единицы измерения информации**	**Практическое занятие №2** Количество и единицы измерения информации. Язык как способ представления информации. Различные формы представления информации. Двоичная форма представления информации. **Домашнее задание №8** Подготовка отчета	**2**	**ОК 1** **ОК 2**
7	**Тема 2.2. Представление информации**	**Содержание учебного материала**	**2**	
		Представление информации. Дискретное (цифровое) представление текстовой, графической, звуковой информации и видеоинформации. Представление информации в различных системах счисления. **Домашнее задание №9** Подготовка примеров представления информации в различных системах счисления.		
8	**Тема 2.3. Системы счисления, используемые в компьютере**	**Содержание учебного материала**	**2**	**ОК 1** **ОК 2**
		Системы счисления, используемые в компьютере: двоичная, восьмеричная, шестнадцатеричная. Алгоритмы перевода чисел из одной системы счисления в другую. Двоичная арифметика. Позиционные и непозиционные системы счисления. **Домашнее задание №10** Подготовка к практической работе №3: технология перевода чисел в двоичную, восьмеричную, десятичную системы счисления		
	Пр №3 **Системы счисления, используемые в компьютере**	**Практическое занятие №3** Перевод чисел из двоичной в десятичную систему счисления и обратно. Правила перевода чисел из восьмеричной в десятичную систему счисления и обратно. **Домашнее задание №11** Подготовка отчета	**2**	

9	**Тема 2.4. Представление чисел в памяти компьютера**	**Содержание учебного материала**		
		Представление чисел в памяти компьютера: представление чисел с фиксированной и «плавающей» точкой. **Домашнее задание №12** Подготовка к практической работе №4: представление информации в ЭВМ	**2**	**ОК 1** **ОК 2**
	Пр №4 Представление чисел в памяти компьютера	**Практическое занятие №4** Представление чисел в памяти компьютера: прямой, обратный и дополнительный коды. **Домашнее задание №13** Подготовка отчета	**2**	
10	**Тема 2.5. Алгоритмы и способы их описания. Свойства алгоритма. Способы записи алгоритмов**	**Содержание учебного материала**		
		Понятие алгоритма. Свойства алгоритма. Различные способы записи алгоритма. **Домашнее задание №14** Подготовка к практической работе №5: составление простейших алгоритмов и запись их в графическом представлении	**2**	**ОК 1** **ОК 2**
	Пр №5 Основные типы алгоритмов	**Практическое занятие №5** Основные типы алгоритмов: линейные, разветвляющиеся, циклические. **Домашнее задание №15** Подготовка отчета	**2**	
	Пр №6 **Составление простейших алгоритмов**	**Практическое занятие №6** Составление простейших алгоритмов и запись их в графическом представлении. **Домашнее задание №16** Подготовка отчета	**2**	
Раздел 3. Средства информационных и коммуникационных технологий (ИКТ)				
11	**Тема 3.1. Основные устройства компьютера**	**Содержание учебного материала**		
		Виды и характеристики компьютеров. Состав компьютера. Дополнительные внешние устройства, подключаемые к компьютеру. **Домашнее задание №17** Подготовка примеров состава компьютеров	**2**	**ОК 1** **ОК 2**
12	**Тема 3.2. Программное обеспечение компьютера**	**Содержание учебного материала**		
		Виды программного обеспечения компьютеров. Примеры комплектации компьютерного рабочего места в соответствии с целями его использования для различных направлений профессиональной деятельности. **Домашнее задание №18** Подготовка примеров программного обеспечения	**2**	**ОК 1** **ОК 2**
13	**Тема 3.3. Операционная**	**Содержание учебного материала**	**2**	

	система Windows	Операционная система Windows: интерфейс пользователя, функции и основы работы **Домашнее задание №19** Подготовка к практической работе №7: технология работы в операционной системе Windows		
	Пр №7 **Операционная система Windows**	**Практическое занятие №7** Операционная система Windows: главное меню, управление окнами и запуск прикладных программ. **Домашнее задание №20** Подготовка отчета	**2**	
14	**Тема 3.4. Файловая система. Работа с носителями информации**	**Содержание учебного материала**	**2**	**ОК 1** **ОК 2**
		Хранение данных в ПК. Файлы, папки (каталоги), путь к файлу. Операции с файлами. Дисковые носители. Виды и логические имена дисков **Домашнее задание №21** Подготовка к практической работе №8: технология хранения данных в ПК		
	Пр №8 **Технология хранения данных в компьютере**	**Практическое занятие №8** Выполнение операций над файлами. Работа с дисками. **Домашнее задание №22 Подготовка отчета**	**2**	
Раздел 4. Технологии создания и преобразования информационных объектов				
15	**Тема 4.1. Технология обработки текстовой информации**	**Содержание учебного материала**	**2**	**ОК 1** **ОК 2**
		Прикладное программное обеспечение ПК MS Office: текстовый редактор Word. Возможности настольных издательских систем: создание, организация и основные способы преобразования (верстки) текста. Основы работы в текстовом редакторе. Структура документа. Установка параметров документов. Создание, открытие, редактирование, сохранение и печать документов. **Домашнее задание №23** Подготовка к практической работе №9: технология работы в текстовом редакторе Word		
	Пр №9 **Работа в текстовом редакторе Word**	**Практическое занятие №9** Работа в текстовом редакторе Word: основные элементы экрана; структура документа, установка параметров документа **Домашнее задание №24** Подготовка отчета	**2**	
	Пр №10 **Создание документа по образцу в текстовом редакторе Word**	**Практическое занятие №10** Работа в текстовом редакторе Word: создание документа по образцу, форматирование текста, сохранение и печать **Домашнее задание №25** Подготовка отчета	**2**	

		2 семестр		
		Основное содержание		
	Пр №11 **Форматирование документа в текстовом редакторе Word**	**Практическое занятие №11** Работа в текстовом редакторе Word: шрифтовое оформление, списки, колонки, вставка колонтитулов, разбиение на страницы **Домашнее задание №26** Подготовка отчета	**2**	
	Пр №12 **Создание и редактирование таблиц в текстовом редакторе Word**	**Практическое занятие №12** Работа в текстовом редакторе Word: создание и редактирование таблиц **Домашнее задание №27** Подготовка отчета	**2**	
	Пр №13 **Вставка объектов в текстовом редакторе Word**	**Практическое занятие №13** Работа в текстовом редакторе Word: вставка в документ рисунков, фигур, формул диаграмм, созданных в других режимах или другими программами; редактирование, копирование и перемещение вставленных объектов **Домашнее задание №28** Подготовка отчета	**2**	
16	**Тема 4.2. Пз №1** **Оформление разработанного авторского блюда**	**Практическое занятие (Прикладной модуль)** Оформление разработанного авторского блюда в текстовом редакторе Word **Домашнее задание №29 Подготовка отчета**	**2**	**ОК 1** **ОК 2** **ПК 5.1**
17	**Тема 4.3. Технология обработки числовой информации**	**Содержание учебного материала** Прикладное программное обеспечение ПК MS Office: электронные таблицы Excel. Возможности динамических (электронных) таблиц. Математическая обработка числовых данных. Графическое представление числовой информации. Основы работы в электронных таблицах. Основные понятия и способ организации электронных таблиц. Структура электронной таблицы (ячейка, строка, столбец). Типы и формат данных: текст, числа, формулы. Адреса ячеек. **Домашнее задание №30** Подготовка к практической работе №14: технология работы в электронных таблицах Excel	**2**	**ОК 1** **ОК 2**
	Пр №14 **Работа в электронных таблицах Excel**	**Практическое занятие №14** Работа в электронной таблице Excel: основные элементы экрана; структура таблицы, мастер функций. **Домашнее задание №31** Подготовка отчета	**2**	

	Пр №15 **Создания таблицы по образцу в электронных таблицах Excel**	**Практическое занятие №15** Работа в электронной таблице Excel: создание таблицы по образцу, сохранение, открытие и печать электронной таблицы **Домашнее задание №32** Подготовка отчета	**2**	
	Пр №16 **Составления формул и использование функций в электронных таблицах Excel**	**Практическое занятие №16** Работа в электронной таблице Excel: составление формул и использование стандартных функций **Домашнее задание №33** Подготовка отчета	**2**	
	Пр №17 **Построение и форматирование графиков, диаграмм в электронных таблицах Excel**	**Практическое занятие №17** Работа в электронной таблице Excel: построение и форматирование графиков и диаграмм **Домашнее задание №34** Подготовка отчета	**2**	
18	**Тема 4.4. Пз №2 Расчет БЖУ авторского блюда**	**Практическое занятие (Прикладной модуль)** Расчет БЖУ авторского блюда в электронных таблицах Excel **Домашнее задание №35** Подготовка отчета	**2**	**ОК 1** **ОК 2** **ПК 5.1**
19	**Тема 4.5. Технология обработки графической информации**	**Содержание учебного материала**	**2**	**ОК 1** **ОК 2**
		Прикладное программное обеспечение ПК MS Office: презентации PowerPoint. Представление о слайд-шоу, мультимедийных средах. Основы работы в слайд-шоу. Структура презентации. Создание, наглядное оформление презентации и настройка анимационных эффектов **Домашнее задание №36** Подготовка к практической работе №18: технология работы в презентации PowerPoint		
	Пр №18 **Работа в слайд-шоу PowerPoint**	**Практическое занятие №18** Работа с презентацией PowerPoint: основные элементы экрана; структура презентации, подбор стиля и дизайна, форматирование презентации **Домашнее задание №37** Подготовка отчета	**2**	
	Пр №19 **Создание презентации по образцу в PowerPoint**	**Практическое занятие №19** Работа с презентацией PowerPoint: создание презентации по образцу, сохранение, открытие, печать **Домашнее задание №38** Подготовка отчета	**2**	

	Пр №20 **Настройка анимации в презентации PowerPoint**	**Практическое занятие №20** Работа с презентацией PowerPoint: настройка анимации и смены слайдов, вставка графических объектов, таблиц **Домашнее задание №39** Подготовка отчета	**2**	
	Пр №21 **Форматирование презентации в PowerPoint**	**Практическое занятие №21** Работа с презентацией PowerPoint: форматирование презентации **Домашнее задание №40 Подготовка отчета**	**2**	
20	**Тема 4.6 Пз №3 Презентация авторского блюда**	**Практическое занятие (Прикладной модуль)** Презентация авторского блюда в PowerPoint **Домашнее задание №41** Подготовка отчета	**2**	**ОК 1** **ОК 2** **ПК 5.1**
21	**Тема 4.7. Введение в язык HTML. Создание веб-страниц**	**Содержание учебного материала**	**2**	**ОК 1** **ОК 2** **ПК 5.1**
		Определение HTML и его роль в создании веб-страниц. Основные понятия Всемирной паутины: веб-страницы, веб-серверы. Структура HTML – документа. Разметка текста с использованием HTML-элементов. Атрибуты HTML-элементов и специальные символы. Синтаксис и семантика HTML-элементов. **Домашнее задание №42** Посмотреть и подобрать интересные примеры веб-страниц.		
	Пр №22 **Создание простейшей веб-страницы**	**Практическое занятие №22** Язык HTML: создание простейшей веб-страницы. **Домашнее задание №43** Подготовка отчета	**2**	
	Пр №23 **Вывод и форматирование текста**	**Практическое занятие №23** Язык HTML: вывод и форматирование текста. **Домашнее задание №44** Подготовка отчета	**2**	
22	**Тема 4.8. Пз №4 Создание и оформление списков**	**Практическое занятие** Язык HTML: создание и оформление списков. **Домашнее задание №45** Подготовка отчета	**2**	
23	**Тема 4.9. Пз №5 Создание и оформление гиперссылок**	**Практическое занятие** Язык HTML: создание и оформление гиперссылок. **Домашнее задание №46** Подготовка отчета	**2**	

24	**Тема 4.10. Пз №6 Графика**	**Практическое занятие** Язык HTML: графические форматы, вставка картинок, использование картинок для гиперссылок. **Домашнее задание №47** Подготовка отчета	**2**	
25	**Тема 4.11. Пз №7Создание и оформление таблиц**	**Практическое занятие** Язык HTML: создание и оформление таблиц. **Домашнее задание №48** Подготовка отчета	**2**	
Прикладной модуль				
Раздел 5. Телекоммуникационные технологии				
26	**Тема 5.1 Локальные вычислительные сети**	**Содержание учебного материала** Понятие, виды и топология компьютерных сетей. Технические и программные средства телекоммуникационных технологий. Организация работы пользователей в локальных компьютерных сетях. Возможности сетевого программного обеспечения для организации коллективной деятельности в локальных компьютерных сетях. **Домашнее задание №49** Подготовка примеров топологии локальной сети	**2**	**ОК 1** **ОК 2** **ПК 5.1**
27	**Тема 5.2. Сетевое хранение данных и цифрового контента**	**Содержание учебного материала** Облачные сервисы. Разделение прав доступа в облачных хранилищах. Правовое обеспечение персональных данных. **Домашнее задание №50** Подготовка к практической работе: организация личного информационного пространства	**2**	
28	**Тема 5.3. Глобальные вычислительные сети**	**Содержание учебного материала** Интернет-технологии, способы и скоростные характеристики подключения. Браузеры. Провайдеры. Поисковые системы. **Домашнее задание №51** Подготовка к практической работе: сервисы в компьютерных сетях	**2**	
29	**Тема 5.4. Информационная безопасность**	**Содержание учебного материала** Информационная безопасность и тренды в развитии цифровых технологий: риски и прогнозы использования цифровых технологий при решении профессиональных задач. Вредоносные программы. Антивирусные программы. Безопасность в Интернете (сетевые угрозы, мошенничество) **Домашнее задание №52** Подготовка к практической работе: защита информации	**2**	**ОК 1** **ОК 2** **ПК 5.1**

30	**Тема 5.5. Пз №8 Сервисы в компьютерных сетях**	**Практическое занятие** Ресурсы сети Интернет. Браузеры. Поисковые системы. **Домашнее задание №53** Подготовка отчета	**2**	
31	**Тема 5.6. Службы Интернета**	**Содержание учебного материала**.	**2**	
		Службы и сервисы Интернета (электронная почта, видеоконференция, форумы, мессенджеры, интернет-магазины, социальные сети) **Домашнее задание №54** Подготовка к практической работе**: п**оиск информации профессионального содержания		
32	**Тема 5.7. Пз №9 Организация личного информационного пространства**	**Практическое занятие** Организация личного информационного пространства. Ведение электронной почты. **Домашнее задание №55** Подготовка отчета	**2**	
33	**Тема 5.8. Пз №10 Поиск информации профессионального содержания**.	**Практическое занятие** Электронная коммерция. Цифровые сервисы государственных услуг. Онлайн обучение. **Домашнее задание №56** Подготовка отчета	**2**	
34	**Тема 5.9. Пз №11 Защита информации в сети Интернет**	**Практическое занятие** Защита информации в сети Интернет. **Домашнее задание №57**Подготовка отчета	**2**	
35	**Дифференцированный зачет**		**2**	
		Итого	**116/68**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ООД.08 Информатика

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Информатики, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Босова Л. Л. Информатика. 10 класс. Учебник. Базовый уровень. / Л.Л. Босова, А.Ю. Босова. - Москва : Просвещение, 2024. - 288 с. - ISBN 978-5-09-116784-9. - URL: https://ibooks.ru/bookshelf/398435/reading. - Текст: электронный.

2. Босова Л. Л. Информатика. 11 класс. Учебник. Базовый уровень. / Л.Л. Босова, А.Ю. Босова. - Москва : Просвещение, 2024. - 256 с. - ISBN 978-5-09-116785-6. - URL: https://ibooks.ru/bookshelf/398438/reading. - Текст: электронный.

3.2.2. Дополнительные источники

3. Бессмертный, И. А. Интеллектуальные системы : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. А. Бессмертный, А. Б. Нугуманова, А. В. Платонов. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 243 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07818-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/541301

4. Волк, В. К. Информатика : учебное пособие для среднего профессионального образования / В. К. Волк. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 226 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18452-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/535033

5. Кудрявцев, В. Б. Интеллектуальные системы : учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. Б. Кудрявцев, Э. Э. Гасанов, А. С. Подколзин. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 165 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12968-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/542810.

6. Станкевич, Л. А. Интеллектуальные системы и технологии : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Л. А. Станкевич. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 495 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16241-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/542808.

Интернет-ресурсы:

www.fcior.edu.ru (Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов – ФЦИОР). www. school-collection. edu. ru (Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов). www. intuit. ru/studies/courses (Открытые интернет-курсы «Интуит» по курсу «Информатика»).

www. lms. iite. unesco. org (Открытые электронные курсы «ИИТО ЮНЕСКО» по информационным технологиям).

http://ru. iite. unesco. org/publications (Открытая электронная библиотека «ИИТО ЮНЕСКО» по ИКТ в образовании).

www. megabook. ru (Мегаэнциклопедия Кирилла и Мефодия, разделы «Наука/Математика.Кибернетика» и «Техника / Компьютеры и Интернет»).

www. ict. edu. ru (портал «Информационно-коммуникационные технологии в образовании»).

www. digital-edu. ru (Справочник образовательных ресурсов «Портал цифрового образования»).

www. window. edu. ru (Единое окно доступа к образовательным ресурсам Российской Федерации).

www. freeschool. altlinux. ru (портал Свободного программного обеспечения).www. heap. altlinux. org/issues/textbooks (учебники и пособия по Linux).www. books. altlinux. ru/altlibrary/openoffice (электроннаякнига «OpenOffice. org:Теорияипрактика»).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ООД.08 Информатика

Контроль и оценка раскрываются через дисциплинарные результаты, усвоенные знания и приобретенные студентами умения, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций.

Общая/профессиональная компетенция	**Раздел/Тема**	**Тип оценочных мероприятий**
1	2	3
ОК 01, ОК 02	Тема 2.1-2.5 Тема 3.1-3.4 Тема 4.1-4.11 Тема 5.1-5.9	Тестирование
ОК 01, ОК 02	Тема 2.1-2.5 Тема 3.1-3.4 Тема 4.1-4.11 Тема 5.1-5.9	Выполнение практических работ
ОК 01, ОК 02	Тема 2.1-2.5	Контрольная работа
ПК 5.1		Зачет

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

Рабочая программа учебной дисциплины

«ООД.09 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»

2026 г.

РАССМОТРЕНО
на заседании
предметно-цикловой комиссии
протокол № 6 «14» января 2026 г.

ОДОБРЕНО
на заседании
методического совета техникума
протокол № 5 «28» января 2026 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, Федеральной образовательной программы среднего общего образования, Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, укрупненная группа профессий 43.00.00 Сервис и туризм, в рамках ФП «Профессионалитет».

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Разработчики:

Петровских Н.А., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»
Липина В.А., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Техническая экспертиза:

Павлова Н.Д., заместитель директора по учебной работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Содержательная экспертиза:

Солодухина Н.В., заместитель директора по методической работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины……... 4
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы…… 4
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины…… 5
2. Структура и содержание учебной дисциплины…… 11
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины……. 11
2.2. Содержание дисциплины……. 12
3. Условия реализации учебной дисциплины…… 23
3.1. Материально-техническое обеспечение……. 23
3.2. Учебно-методическое обеспечение…… 23
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины……..……... 24
4.1. Результаты обучения……...……. 24

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ООД.09 Физическая культура

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

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 и 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.

Дисциплина «Физическая культура» включена в обязательную часть общеобразовательного цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоение дисциплины

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

Код ОК, ПК	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Дисциплинарные (предметные)**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	В части трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;	ПРб 2. Владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью; ПРб 4. владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности; ПРб 5. Владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в физкультурно-оздоровительной и соревновательной деятельности, в сфере досуга, в профессионально-прикладной сфере;

	- развивать креативное мышление при решении жизненных проблем б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - способность их использования в познавательной и социальной практике	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; -овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты	ПРб 4. владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности; ПРб 5. Владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в физкультурно-оздоровительной и соревновательной деятельности, в сфере досуга, в профессионально-прикладной сфере

	совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным Овладение универсальными регулятивными действиями: г) принятие себя и других людей: - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки;	
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; наличие мотивации к обучению и личностному развитию; В части физического воспитания: - сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью; - потребность в физическом совершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью; - активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью; Овладения универсальными регулятивными действиями: - самостоятельно составлять план решения проблемы с учётом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - давать оценку новым ситуациям; - расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений;	укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью; ПРб 3. Владение основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, динамики физического развития и физических качеств; ПРб 4. владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности; ПРб 5. Владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в физкультурно-оздоровительной и соревновательной деятельности, в сфере досуга, в профессионально-прикладной сфере; ПРб 6. Положительную динамику в развитии основных физических качеств (силы, быстроты, выносливости, гибкости и ловкости)

	- делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение; - оценивать приобретённый опыт; - способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний; - постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень;	
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.		-осуществлять профессиональную деятельность по специальности «Повар, кондитер» посредством физической выносливости ,быстроты ,силы и ловкости. - активно применять физические средства для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ООД.09 Физическая культура

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Вид учебной работы	Объём в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Объем образовательной нагрузки	**82**	
Учебные занятия	**78**	
Основное содержание		
В том числе теоретические занятия		
Практические занятия	62	62
Лабораторные занятия	-	-
Прикладной модуль		
В том числе теоретические занятия		
Практические занятия	16	16
Лабораторные занятия	-	-
Консультации	4	
Самостоятельная работа	**-**	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		

2.2. Содержание дисциплины ООД.09 Физическая культура

№ занятия	Наименование темы занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	ОК, ПК
1	**2**	**3**	**4**	**5**
		1 семестр		
		Раздел 1. Легкая атлетика		
1	**Тема 1.1** **Вводное занятие. Техника безопасности.**	**Содержание учебного материала.** 1. Цели и задачи физической культуры. Основные понятия физической культуры 2. Правила техники безопасности на занятиях физической культурой**.** **Домашнее задание №1:** Бег 12 мин	**2**	ОК 01, 04, 08.
2	**Тема 1.2** **Техника высокого старта. Кроссовый бег**	**Содержание учебного материала** 1.Провести специальные беговые упражнения. 2. Совершенствовать технику высокого старта .3.Провести кросс: 500м – девушки, 1000м – юноши. 4. Преодоление препятствий (перелезание). 5. Игра в футбол **Домашнее задание №2:** Бег 14 мин	**2**	ОК 01, 04, 08.
		Раздел 2. Баскетбол		
3	**Тема 2.1** **Техника безопасности на занятиях баскетболом.**	**Содержание учебного материала.** 1.Правила техники безопасности на занятиях баскетболом. 2. История создания игры баскетбол. 3.Изучить основные правила игры. **Домашнее задание №3:** Прыжки через скакалку 5 мин	**2**	ОК 01, 04, 08.
4	**Тема 2.2** **Техника владения мячом. Передачи мяча одной рукой**	**Содержание учебного материала** 1.Провести общеразвивающие упражнения 2.Повторить упражнения предыдущего урока с целью совершенствования техники владения мячом. 3.Повторить передачи мяча одной рукой в движении парой. 4.Провести учебно-тренировочные игры. **Домашнее задание №4:** Прыжки через скакалку 6 мин	**2**	ОК 01, 04, 08.
5	**Тема 2.3** **Совершенствования техники владения мячом на месте**	**Содержание учебного материала** 1.Провести общеразвивающие упражнения . 2.Бег по залу с прыжками до б/б щитов. 3.Провести упражнения для совершенствования техники владения мячом на месте. 4.Провести учебно-тренировочные игры. **Домашнее задание №5:** Прыжки через скакалку 7 мин	**2**	ОК 01, 04, 08.
6	**Тема 2.4**	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01,

	Совершенствование техники владения мячом в движении	1.Провести общеразвивающие упражнения . 2.Провести упражнения для совершенствования техники владения мячом в движении. 3.Провести учебно-тренировочные игры. **Домашнее задание №6:** Прыжки через скакалку 7 мин		04, 08.
7	**Тема 2.5 Совершенствование пройденных упражнений. Броски с 3-х и 5-и точек**	**Содержание учебного материала** 1.Провести общеразвивающие упражнения . 2.Совершенствовать упражнения, пройденные на предыдущих уроках. 3.Броски с 5-ти точек. 4.Провести учебно-тренировочные игры. **Домашнее задание №7:** Прыжки через скакалку 8 мин	**2**	ОК 01, 04, 08.
8	**Тема 2.6 Ведение мяча и бросок в кольцо после 2 шагов.**	**Содержание учебного материала** 1.Провести общеразвивающие упражнения . 2.Совершенствовать технику ведения мяча.3.Совершенствовать 2 шага и бросок в кольцо.4. Провести учебно-тренировочные игры с применением изученных приемов. **Домашнее задание №8:** Прыжки через скакалку 9 мин	**2**	ОК 01, 04, 08.
9	**Тема 2.7 Штрафной бросок. Техническая подготовка.**	**Содержание учебного материала.** 1.Штрафной бросок. Случаи его применения в игре. 2.Изучить технику выполнения броска и его особенности. **Домашнее задание №9:** Прыжки через скакалку 11 мин	**2**	ОК 01, 04, 08.
Раздел 3. Общая физическая подготовка				
10	**Тема 3.1 Правила техники безопасности на тренажерах.**	**Содержание учебного материала.** 1.Правила техники безопасности на тренажерах. 2.Изучить технику выполнения основных упражнений в тренажерном зале. 3.Рассказать о травмобезопасности при выполнении упражнений **Домашнее задание №10:** Физические упражнения (ФУ) для мышц спины 15 мин	**2**	ОК 01, 04, 08.
11	**Тема 3.2 Упражнения на тренажерах для укрепления мышц туловища**	**Содержание учебного материала** 1.Провести общеразвивающие упражнения . 2.Выполнить комплекс упражнений на тренажерах для укрепления мышц туловища, рук, ног. 3. Игра в настольный теннис. **Домашнее задание №11:** Физические упражнения (ФУ) для мышц спины 15 мин	**2**	ОК 01, 04, 08.
12	**Тема 3.3 Развитие основных**	**Содержание учебного материала** 1.Рассказать об основных физических качествах: сила, выносливость,	**2**	ОК 01, 04, 08.

	физических качеств	гибкость, быстрота, ловкость и координация. 2.Разобрать с помощью каких упражнений развивается каждое из этих качеств. **Домашнее задание №12:** ФУ для мышц туловища 17 мин		
Раздел 4. Прикладной модуль				
13	**Тема 4.1** **Физическая культура в режиме трудового дня повара**	**Содержание учебного материала:** Зоны риска физического здоровья в профессиональной деятельности. Рациональная организация труда, факторы сохранения и укрепления здоровья, профилактика переутомлений. **Домашнее задание №13: ФУ для мышц туловища**	**2**	ОК 01, 04, 08. ПК 1.1.
14	**Тема 4.2** **Профилактика профессиональных заболеваний повара**	**Содержание учебного материала:** Применение средств и методов физического воспитания для профилактики профессиональных заболеваний. **Домашнее задание №14: ФУ для мышц туловища**	**2**	ОК 01, 04, 08. ПК 1.1.
15	**Тема 4.3** **Основы ППФП**	**Содержание учебного материала:** Понятие «профессионально-прикладная физическая подготовка», ее задачи, средства и методы. **Домашнее задание №15: ФУ для мышц туловища**	**2**	ОК 01, 04, 08. ПК 1.1.
16	**Тема 4.4** **Средства физической культуры в режиме трудового дня повара**	**Содержание учебного материала:** Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений утренней зарядки, физкультминуток, физкультпауз, комплексов упражнений для коррекции осанки и телосложения. **Домашнее задание №16: ФУ для мышц туловища**	**2**	ОК 01, 04, 08. ПК 1.1.
17	**Тема 4.5** **Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений для производственной гимнастики**	**Содержание учебного материала:** Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений для производственной гимнастики, комплексов упражнений для профилактики профессиональных заболеваний с учетом специфики будущей профессии. **Домашнее задание №17: ФУ для мышц туловища**	**2**	ОК 01, 04, 08. ПК 1.1.
2 семестр				
Раздел 5. Волейбол				
1	**Тема 5.1** **Основные правила игры в волейбол.**	**Содержание учебного материала.** 1.История возникновения игры волейбол. 2.Изучить основные правила игры в волейбол. 3. Техника безопасности при игре в волейбол **Домашнее задание №18:** Сгибание рук в упоре лежа 25 раз	**2**	ОК 01, 04, 08.

2	**Тема 5.2** **Верхняя передача над собой. Прием мяча снизу**	**Содержание учебного материала** 1.Провести общеразвивающие упражнения .2.Повторить стойки и перемещения.3.Выполнить верхнюю передачу.4.Повторить прием мяча снизу.5.Провести учебно-тренировочные игры. **Домашнее задание №19:** Сгибание рук в упоре лежа 30 раз	**2**	ОК 01, 04, 08.
3	**Тема 5.3** **Верхняя передача мяча над собой на оценку**	**Содержание учебного материала** 1.Провести общеразвивающие упражнения .2.Повторить передачи в парах и тройках.3.Принять на оценку верхнюю передачу над собой.4.Повторить нападающий удар.5.Провести учебно-тренировочные игры. **Домашнее задание №20:** Сгибание рук в упоре лежа 35 раз	**2**	ОК 01, 04, 08.
4	**Тема 5.4** **Передачи в парах и тройках. Нападающий удар**	**Содержание учебного материала.** 1.Изучить разыгрывание мяча в тройках. 2. Изучить технику нападающего удара. **Домашнее задание №21:** Сгибание рук в упоре лежа 35 раз	**2**	ОК 01, 04, 08.
5	**Тема 5.5** **Повторить нападающий удар. Подачи через сетку**	**Содержание учебного материала** 1.Провести общеразвивающие упражнения ..2.Совершенствовать передачи и прием мяча в парах.3.Закрепить нападающий удар.4.Повторить нижнюю/верхнюю подачу мяча через сетку.5.Провести учебно-тренировочные игры. **Домашнее задание №22:** Сгибание рук в упоре лежа 35 раз	**2**	ОК 01, 04, 08.
6	**Тема 5.6** **Подачи мяча через сетку на оценку.**	**Содержание учебного материала** 1.Провести общеразвивающие упражнения .2.Выполнить подачи мяча через сетку.3.Принять подачи мяча через сетку на оценку.4.Провести двухстороннюю игру. **Домашнее задание №23:** Прыжки из приседа 35 раз	**2**	ОК 01, 04, 08.
7	**Тема 5.7** **Техника и тактика игры в волейбол**	**Содержание учебного материала.** 1.Изучить технику нападения, владения мячом, оборону. 2.Систематизировать тактические действия в защите и в нападении. **Домашнее задание №24:** Прыжки из приседа 45 раз	**2**	ОК 01, 04, 08.
8	**Тема 5.8** **Учебно-тренировочная игра с применением изученных приемов**	**Содержание учебного материала.** 1. Провести общеразвивающие упражнения 2.Систематизировать тактические действия в защите и в нападении. **Домашнее задание №25: Прыжки из приседа 45 раз**	**2**	ОК 01, 04, 08.

9	**Тема 5.9** **Двухсторонняя игра в волейбол.**	**Содержание учебного материала.** 1. Провести общеразвивающие упражнения . 2.Систематизировать тактические действия в защите и в нападении. **Домашнее задание №26: Прыжки из приседа 45 раз**	**2**	ОК 01, 04, 08.
		Раздел 6. Общая физическая подготовка		
10	**Тема 6.1** **Упражнения для укрепления мышц туловища**	**Содержание учебного материала.** 1.1.Изучить мышцы рук и их функции. 2.Рассмотреть примеры упражнений для мышц рук, показать принцип действия. **Домашнее задание №27:** Приседания 70 раз	**2**	ОК 01, 04, 08.
11	**Тема 6.2** **Упражнения на тренажерах. Подъем туловища из положения лежа**	**Содержание учебного материала** 1.Провести общеразвивающие упражнения. 2.Выполнить на тренажерах комплекс упражнений на развитие мышц ног.3. Принять на оценку поднимание туловища из положения лежа в положение сидя.4.Игра в настольный теннис. **Домашнее задание №28:** Приседания 70 раз	**2**	ОК 01, 04, 08.
12	**Тема 6.3** **Упражнения на тренажерах для мышц спины**	**Содержание учебного материала.** 1.Изучить мышцы спины и их функции. 2.Рассмотреть примеры упражнений для мышц спины, показать принцип действия. **Домашнее задание №29:** Приседания 80 раз	**2**	ОК 01, 04, 08.
13	**Тема 6.4** **Упражнения для укрепления мышц ног.**	**Содержание учебного материала.** 1.Изучить мышцы ног, их функции. 2.Рассмотреть примеры упражнений для мышц ног, показать принцип действия. **Домашнее задание №30:** Приседания 100 раз	**2**	ОК 01, 04, 08.
14	**Тема 6.5** **Упражнения для мышц туловища. Сгибание рук в упоре лежа**	**Содержание учебного материала** 1.Провести общеразвивающие упражнения. 2.Выполнить на тренажерах комплекс упражнений на укрепление мышц туловища, рук, ног.3.Выполнить сгибание рук в упоре лежа. 4.Игра в настольный теннис **Домашнее задание №31:** Приседания 110 раз	**2**	ОК 01, 04, 08.
15	**Тема 6.6** **Упражнения на тренажерах для укрепления мышц ног, брюшного пресса**	**Содержание учебного материала** 1.Провести общеразвивающие упражнения. 2.Выполнить на тренажерах комплекс упражнений на укрепление мышц спины, рук, ног, брюшного пресса.3.Игра в настольный теннис. **Домашнее задание №32:** Приседания 130 раз	**2**	ОК 01, 04, 08.

Раздел 7. Легкая атлетика				
16	**Тема 7.1** **Беговые виды в легкой атлетике.**	**Содержание учебного материала.** 1.Систематизировать знания о спринте, эстафетном, барьерном, беге на средние и длинные дистанции. 2.Изучить правила забегов. **Домашнее задание №33:** Переменный бег 12 мин	**2**	ОК 01, 04, 08.
17	**Тема 7.2** **Повторение стартового разгона. Бег – 100 м.**	**Содержание учебного материала** 1.Провести специальные беговые упражнения. 2. Совершенствовать стартовый разгон. 3.Провести переменный бег 20 минут. 4. Преодоление препятствий (перелезание). 5. Игра в футбол **Домашнее задание №34:** Переменный бег 14 мин	**2**	ОК 01, 04, 08.
18	**Тема 7.3** **Совершенствование стартового разгона. Кроссовый бег**	**Содержание учебного материала** 1.Провести специальные беговые упражнения. 2. Совершенствовать стартовый разгон. 3.Провести кросс: 500м – девушки, 1000м – юноши. 4. Преодоление препятствий (передвижение по узкой опоре). 5. Игра в футбол. **Домашнее задание №35:** Переменный бег 16 мин	**2**	ОК 01, 04, 08.
19	**Тема 7.4** **Стартовый разгон. Бег на развитие выносливости**	**Содержание учебного материала** 1.Провести специальные беговые упражнения. 2. Совершенствовать стартовый разгон. 3.Провести кросс: 2000 м – девушки, 3000 м – юноши. 4. Игра в футбол. **Домашнее задание №36:** Переменный бег 18 мин	**2**	ОК 01, 04, 08.
Раздел 8. Прикладной модуль				
20	**Тема 8.1** **Проведение групповых занятий. Подготовка к тестовым испытаниям ГТО**	**Содержание учебного материала** Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений для подготовки к выполнению тестовых упражнений. Освоение методики составления планов-конспектов и выполнения самостоятельных заданий по подготовке к сдаче норм и требований ВФСК «ГТО» **Домашнее задание №37**: ФУ для мышц туловища	**2**	ОК 01, 04, 08. ПК 1.1.
21	**Тема 8.2** **Проведение физкультминутки, проверка физической работоспособности повара**	**Содержание учебного материала** Применение методов самоконтроля и оценка умственной и физической работоспособности. **Домашнее задание №38: ФУ для мышц туловища**	**2**	ОК 01, 04, 08. ПК 1.1.

22	**Тема 8.3** **Рабочие положения, движения обеспечивающие трудовой процесс повара**	**Содержание учебного материала** Характеристика профессиональной деятельности: группа труда, рабочее положение, рабочие движения, функциональные системы, обеспечивающие трудовой процесс, внешние условия или производственные факторы, профессиональные заболевания. **Домашнее задание №39: ФУ для мышц туловища**	**2**	ОК 01, 04, 08. ПК 1.1.
Консультации				
	Консультация: «Волейбол»	Решение проблем. Устранение задолженностей	**2**	ОК 01, 04, 08.
	Консультация: «Общая физическая подготовка»	Решение проблем. Устранение задолженностей	**2**	ОК 01, 04, 08.
		Итого	**82**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ООД.09 Физическая культура

3.1. Материально-техническое обеспечение

Спортивный зал, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Лях В. И. Физическая культура. Базовый уровень. Учебник для СПО / В.И. Лях. - Москва : Просвещение, 2025. - 287 с. - ISBN 978-5-09-124949-1. - URL: https://ibooks.ru/bookshelf/398533/reading. - Текст: электронный.

2. Аллянов, Ю. Н. Физическая культура : учебник для среднего профессионального образования / Ю. Н. Аллянов, И. А. Письменский. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 450 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18496-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/562057.

3. Муллер, А. Б. Физическая культура : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. Б. Муллер, Н. С. Дядичкина, Ю. А. Богащенко. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 424 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02612-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/560907.

4. Физическая культура : учебник для среднего профессионального образования / под редакцией Е. В. Конеевой. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 609 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18616-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/565611.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Теория и история физической культуры и спорта в 3 т. Том 1. Игры олимпиад : учебник для среднего профессионального образования / Г. Н. Германов, А. Н. Корольков, И. А. Сабирова, О. И. Кузьмина. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 749 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16545-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/565828.

.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ООД.09 Физическая культура

Контроль и оценка раскрываются через дисциплинарные результаты, усвоенные знания и приобретенные студентами умения, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций.

4.1. Результаты обучения

Результаты обучения	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Методы оценки
Общие В части трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении	**Демонстрирует:** - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, - овладение универсальными учебными познавательными действиями; сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью; - потребность в физическом совершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью; - активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью.	**Текущий контроль при проведении:** Нормативы по легкой атлетике (Л\А) Нормативы по Баскетболу (Б\б) и Волейболу (в\б) Нормативы общей физической подготовки (ОФП) Рефераты Тесты Конспект производственной, профилактической и профессионально-прикладной гимнастики Устный зачет

жизненных проблем б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - способность их использования в познавательной и социальной практике - готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; -овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать		

и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным Овладение универсальными регулятивными действиями: г) принятие себя и других людей: - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; наличие мотивации к обучению и личностному развитию; В части физического воспитания: - сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью; - потребность в физическом совершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью; - активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому		

здоровью		
Дисциплинарные ПРб 1. Умение использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга, в том числе в подготовке к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса "Готов к труду и обороне" (ГТО); ПРб 2. Владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью; ПРб 3. Владение основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, динамики физического развития и физических качеств; ПРб 4. владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности; ПРб 5. Владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в физкультурно-оздоровительной и соревновательной деятельности, в сфере досуга, в профессионально-прикладной сфере; ПРб 6. Положительную	**Демонстрирует:** - умение использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга, в том числе в подготовке к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса "Готов к труду и обороне" (ГТО); - владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью; - владение основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, динамики физического развития и физических качеств; владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности; - владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в физкультурно-оздоровительной и соревновательной деятельности, в сфере досуга, в профессионально-прикладной сфере; - положительную динамику в развитии основных физических качеств (силы, быстроты, выносливости, гибкости и	

динамику в развитии основных физических качеств (силы, быстроты, выносливости, гибкости и ловкости) - уметь использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности по специальности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга. - уметь работать в команде, проявлять лидерские качества. - владеть современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности. - проявлять лидерские качества для осуществления правильной организации режима дня.	ловкости); уметь использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга. - умение работать в команде, проявлять лидерские качества. - владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности. - проявление лидерских качеств для осуществления правильной организации режима дня.	

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

Рабочая программа учебной дисциплины

«ООД.10 ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ И ЗАЩИТЫ РОДИНЫ»

2026 г.

РАССМОТРЕНО
на заседании
предметно-цикловой комиссии
протокол № 6 «14» января 2026 г.

ОДОБРЕНО
на заседании
методического совета техникума
протокол № 5 «28» января 2026 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, Федеральной образовательной программы среднего общего образования, Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, укрупненная группа профессий 43.00.00 Сервис и туризм, в рамках ФП «Профессионалитет».

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Разработчики:

Григорьев Ю.А., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»
Лебедев К.В., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Техническая экспертиза:

Павлова Н.Д., заместитель директора по учебной работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Содержательная экспертиза:

Солодухина Н.В., заместитель директора по методической работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины……...…..
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы……
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины…….
2. Структура и содержание учебной дисциплины……
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины……..
2.2. Содержание дисциплины……..
3. Условия реализации учебной дисциплины……....
3.1. Материально-техническое обеспечение……..
3.2. Учебно-методическое обеспечение…….
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины……..……..….
4.1. Результаты обучения……...……..

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ООД.10 Основы безопасности и защиты Родины

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цели дисциплины «Основы безопасности и защиты Родины»: формирование компетенций в части овладения содержанием общеобразовательной дисциплины «Основы безопасности и защиты Родины», формирование ценностей, освоение знаний и умений, обеспечивающих готовность к выполнению Конституционного долга по защите Отечества и достижение базового уровня культуры безопасности жизнедеятельности.

Дисциплина «Основы безопасности и защиты Родины» включена в обязательную часть общеобразовательного цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

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

Код ОК, ПК	Планируемые образовательные результаты обучения	
	Общие	**Дисциплинарные (предметные)**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Овладение универсальными учебными познавательными действиями: базовыми логическими действиями: - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем базовыми исследовательскими действиями: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее Овладение универсальными учебными познавательными действиями: • базовыми логическими действиями: - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и	ПРб 02. 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. ПРб 08. Сформированность представлений о ценности безопасного поведения для личности, общества, государства. знание правил безопасного поведения и способов их применения в собственном поведении.

	критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем • базовыми исследовательскими действиями: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - способность их использования в познавательной и социальной практике. В части трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;	

	- интерес к различным сферам профессиональной деятельности.	
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Овладение универсальными учебными познавательными действиями: • работой с информацией: - владение навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создание текстов в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивание достоверности, легитимности информации, ее соответствия правовым и морально-этическим нормам; - 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; - владение навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности. В части ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и	ПРб 06. Сформированность представлений о применении беспилотных летательных аппаратов и морских беспилотных аппаратов; понимание о возможностях применения современных достижений научно-технического прогресса в условиях современного боя.

	познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе	
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	Овладение универсальными регулятивными действиями: • самоорганизации: - самостоятельное осуществление познавательной деятельности, выявление проблемы, постановка и формулирование собственных задач в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; - самостоятельное составление плана решения проблем с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - давать оценку новым ситуациям; способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень; • самоконтроля: использование приемов рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; - умение оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; • эмоционального интеллекта, предполагающего сформированность: – внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей; - эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию; - социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться,	ПРб 01. 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. ПРб 07. 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.

	проявлять интерес и разрешать конфликты. В части 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.	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Овладение универсальными коммуникативными действиями: • совместной деятельностью: - понимание и использование преимуществ командной и индивидуальной работы; • принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным. Овладение универсальными регулятивными действиями: • принятие себя и других людей: - принимать мотивы и аргументы других людей при	ПРб 14. Знание основ безопасного, конструктивного общения, умение различать опасные явления в социальном взаимодействии, в том числе криминального характера; умение предупреждать опасные явления и противодействовать им

	анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека. Готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению. Овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности.	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Осознание обучающимися российской гражданской идентичности. Целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы. В части гражданского воспитания: - осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; - принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; - готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам; - готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях; - умение взаимодействовать с социальными	ПРб 03. Сформированность представлений о роли России в современном мире; угрозах военного характера; роли Вооруженных Сил Российской Федерации в обеспечении защиты государства; знание положений Общевоинских уставов Вооруженных Сил Российской Федерации. ПРб 15. Сформированность нетерпимости к проявлениям насилия в социальном взаимодействии; знания о способах безопасного поведения в цифровой среде; умение применять их на практике; умение распознавать опасности в цифровой среде (в том числе криминального характера, опасности вовлечения в деструктивную деятельность) и противодействовать им; ПРб 16. Сформированность представлений об опасности и негативном влиянии на жизнь личности, общества, государства деструктивной идеологии, в том числе экстремизма, терроризма; овладение знаниями о роли государства в противодействии терроризму; умение различать приемы вовлечения в деструктивные сообщества,

	институтами в соответствии с их функциями и назначением; - готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности; патриотического воспитания: - сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России; - ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде; - идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу; освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные); - способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности	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
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно	В части экологического воспитания: - сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем;	ПРб 05. Сформированность представлений о боевых свойствах и поражающем действии оружия массового поражения, а также способах защиты от него. ПРб 09. Сформированность представлений о возможных источниках опасности в

действовать в чрезвычайных ситуациях	- планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; - умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; - расширение опыта деятельности экологической направленности; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности.	различных ситуациях (в быту, транспорте, общественных местах, в природной среде, в социуме, в цифровой среде); владение основными способами предупреждения опасных ситуаций; знание порядка действий в чрезвычайных ситуациях. ПРб 10. Сформированность представлений о важности соблюдения правил дорожного движения всеми участниками движения. Знание основ и правил безопасного поведения на транспорте, умение применять их на практике, знание о порядке действий в опасных и чрезвычайных ситуациях на транспорте. ПРб 11. Овладение знаниями о способах безопасного поведения в природной среде; умением применять их на практике; знание порядка действий при чрезвычайных ситуациях природного характера; сформированность представлений об экологической безопасности, ценности бережного отношения к природе, разумного природопользования. ПРб 12. Знание основ пожарной безопасности; умение применять их на практике для предупреждения пожаров; знание порядка действий при угрозе пожара и пожаре в бы ту, общественных местах, на транспорте, в природной среде; знание прав и обязанностей граждан в области пожарной безопасности.
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья	Готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению. Наличие мотивации к обучению и личностному	ПРб 13. Владение основами медицинских знаний: владение приемами оказания первой помощи при неотложных

в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	развитию. Овладение универсальными регулятивными действиями: • самоорганизации: - самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - давать оценку новым ситуациям; - расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений; - делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение; - оценивать приобретенный опыт; - способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень. В части физического воспитания: - сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью; - потребность в физическом совершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью; - активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью.	состояниях; сформированность представлений об инфекционных и неинфекционных заболеваниях, способах профилактики; сформированность представлений о здоровом образе жизни и его роли в сохранении психического и физического здоровья, негативного отношения к вредным привычкам; знания о необходимых действиях при чрезвычайных ситуациях биолого- социального и военного характера; умение применять табельные и подручные средства для само- и взаимопомощи; ПРб 04. 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.
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование,	В части гражданского воспитания: - сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества В части духовно-нравственного воспитания: - способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности	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 и экстремальных ситуаций; знать порядок действий в экстремальных и

инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.	В части трудового воспитания: - готовность к активно деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; В части экологического воспитания: - планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; - умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их базовые логические действия: -самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; самоорганизация: - самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - давать оценку новым ситуациям; самоконтроль: -уметь оценивать риски и своевременное принимать решения по их снижению	чрезвычайных ситуациях

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ООД.10 Основы безопасности и защиты Родины

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Вид учебной работы	Объём в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Объем образовательной нагрузки	**78**	
Учебные занятия	**78**	**12**
в том числе:		
Основное содержание	**64**	
теоретическая подготовка	**60**	
лабораторные и практические занятия	**4**	
Прикладной модуль	**14**	
в том числе теоретическая подготовка	**6**	
лабораторные и практические занятия	**8**	
Консультации	**-**	
Самостоятельная работа обучающегося	**-**	
Итоговая аттестация в форме ***дифференцированного зачета***		

2.2Содержание дисциплины ООД.10 Основы безопасности и защиты Родины

№ занятия	Наименование темы занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, прикладной модуль	Объем часов	ОК, ПК
1	2	3	4	5
1 семестр				
Основное содержание				
Раздел 1. Безопасное и устойчивое развитие личности, общества, государства			**4**	
1	**Тема 1.1. Государственная и общественная безопасность**	**Содержание учебного материала** **Комбинированное занятие** Российская Федерация в современном мире. Правовая основа обеспечения национальной безопасности. Принципы обеспечения национальной безопасности. Реализация национальных приоритетов как условие обеспечения национальной безопасности и устойчивого развития Российской Федерации. Взаимодействие личности, государства и общества в реализации национальных приоритетов. 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 Домашнее задание № 1: Резчиков, Е. А. Основы безопасности жизнедеятельности: 10—11 классы : учебник для среднего общего образования / Е. А. Резчиков, А. В. Рязанцева. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 635 с. — (Общеобразовательный цикл). — ISBN 978-5-534-17401-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/544796 (дата обращения: 28.06.2024).	2	ОК 03; ОК 06; ОК 07; ОК 08
2	**Тема 1.2. Роль личности, общества и государства в предупреждении и ликвидации чрезвычайных ситуаций**	**Содержание изучаемого материала:** **Комбинированное занятие** Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС), структура, режимы функционирования. 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	ОК 01; ОК 03; ОК 06

		Домашнее задание № 2: Создание мини-презентаций на тему «РСЧС, структура, режимы функционирования». Дополнить конспект по теме в соответствии с Федеральным законом от 21 декабря 1994 г. N 68-ФЗ «О защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера».		
Раздел 2. Культура безопасности жизнедеятельности в современном обществе			**4**	
3	**Тема 2.1. Современные представления о культуре безопасности**	**Содержание изучаемого материала:** **Комбинированное занятие** Понятие «культура безопасности», его значение в жизни человека, общества и государства. 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». Общие принципы (правила) безопасного поведения. Индивидуальный, групповой, общественно-государственный уровень решения задачи обеспечения безопасности. Влияние действий и поступков человека на его безопасность и благополучие. Действия, позволяющие предвидеть опасность. Действия, позволяющие избежать опасности. Действия в опасной и чрезвычайной ситуации. **Домашнее задание № 3:** «Анализ картины опасностей современной молодежи в повседневной деятельности»	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 06 ОК 07
4	**Тема 2.1 ПЗ №1** **Методы оценки риска**	**Содержание изучаемого материала:** **Практическое занятие № 1** **Содержание практической работы:** Вредные привычки и их профилактика (Эссе, кроссворд, реферат на выбор обучающегося) **Форма работы:** работа в малых группах; индивидуальная работа студентов. **Задания для выполнения:** письменные задания. **Домашнее задание № 4:** изучение Федерального закона "Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации" от 21.11.2011 N 323-ФЗ (последняя редакция)	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 06 ОК 07
Раздел 3. Безопасность в быту			**6**	
5	**Тема 3.1. Источники опасности в быту.**	**Содержание изучаемого материала:** **Комбинированное занятие**	2	ОК 06; ОК 07

	Профилактика и первая помощь при отравлениях и травмах	Источники опасности в быту, их классификация. Общие правила безопасного поведения. Причины и профилактика бытовых отравлений. Первая помощь, порядок действий в экстренных случаях в ситуациях бытового отравления. Предупреждение бытовых травм. Правила безопасного поведения в ситуациях, связанных с опасностью получить травму (спортивные занятия, использование различных инструментов, стремянок, лестниц и другое). Первая помощь при ушибах переломах, кровотечениях. **Домашнее задание № 5:** создание мини презентаций на тему первая помощь при отравлениях и травмах.		
6	**Тема 3.2.** **Пожарная безопасность в быту**	**Содержание изучаемого материала:** **Комбинированное занятие** Источники опасности в быту, их классификация. Общие правила безопасного поведения. Причины и профилактика бытовых отравлений. Первая помощь, порядок действий в экстренных случаях в ситуациях бытового отравления. Предупреждение бытовых травм. Правила безопасного поведения в ситуациях, связанных с опасностью получить травму (спортивные занятия, использование различных инструментов, стремянок, лестниц и другое). Первая помощь при ушибах переломах, кровотечениях. **Домашнее задание № 6:** создание памятки ТБ в повседневной деятельности	2	ОК 07
7	**Тема 3.3. Безопасное поведение в местах общего пользования**	**Содержание изучаемого материала:** **Комбинированное занятие** Правила безопасного поведения в местах общего пользования (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. Домашнее задание № 7**:**дополнить конспект по теме	2	ОК 01; ОК 04
Раздел 4. Безопасность на транспорте			**4**	
8	**Тема 4.1.** **Безопасность дорожного движения**	**Содержание изучаемого материала:** **Комбинированное занятие** История появления правил дорожного движения и причины их изменчивости. Риск-ориентированный подход к обеспечению безопасности на транспорте. Безопасность пешехода в разных условиях (движение по обочине; движение в	2	ОК 01; ОК 06; ОК 07

		тёмное время суток; движение с использованием средств индивидуальной мобильности). Порядок действий при дорожно-транспортных происшествиях разного характера (при отсутствии пострадавших; с одним или несколькими пострадавшими; при опасности возгорания; с большим количеством участников) Домашнее задание № 8: Алгоритм выбора способа защиты на основе нормативных документов (Создание ПАМЯТКИ)		
9	**Тема 4.2.** **Правила безопасного поведения на разных видах транспорта**	**Содержание изучаемого материала:** **Комбинированное занятие** Основные источники опасности на железнодорожном транспорте. 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. Правила безопасного поведения. Порядок действий при возникновении опасной или чрезвычайной ситуации Домашнее задание № 9: изучить ПДД в последней редакции.	2	ОК 04; ОК 07
Раздел 5. Безопасность в общественных местах			**4**	
10	**Тема 5.1.** **Опасности социально-психологического характера**	**Содержание изучаемого материала:** **Комбинированное занятие** Общественные места и их классификация. 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.) Домашнее задание № 10: создание мини презентаций Общие правила безопасного поведения.	2	ОК 04; ОК 06
11	**Тема 5.2. ПЗ № 2** **Действия при угрозе или совершении террористического акта,**	**Содержание изучаемого материала:** **Практическое занятие № 2** Меры безопасности и порядок поведения при угрозе, в условиях совершения террористического акта. Порядок действий при угрозе возникновения пожара в	2	ОК 03; ОК 06

	пожара в общественных местах, обрушении конструкций	различных общественных местах, на объектах с массовым пребыванием людей (лечебные, образовательные, культурные, торгово-развлекательные учреждения). Меры безопасности и порядок действий при угрозе обрушения зданий и отдельных конструкций Домашнее задание № 11: изучить порядок действий при различных видах террористической угрозы.		
Раздел 6. Безопасность в природной среде			**4**	
12	**Тема 6.1. Основные правила безопасного поведения в природной среде**	**Содержание изучаемого материала:** **Комбинированное занятие** Источники опасности в природной среде. Основные правила безопасного поведения в лесу, в горах, на водоёмах. Общие правила безопасности в походе. Особенности обеспечения безопасности в лыжном походе. Особенности обеспечения безопасности в водном походе. Особенности обеспечения безопасности в горном походе. Ориентирование на местности. Карты, традиционные и современные средства навигации (компас, GPS). Порядок действий в случаях, когда человек потерялся в природной среде. Сооружение убежища. Получение воды и питания. Способы защиты от перегрева и переохлаждения в разных природных условиях. Первая помощь при перегревании, переохлаждении Домашнее задание № 12: создание мини презентации на тему экипировка, снаряжение и правила поведения в походе.	2	ОК 07; ОК 08
13	**Тема 6.2. Природные чрезвычайные ситуации**	**Содержание изучаемого материала:** **Комбинированное занятие** Природные чрезвычайные ситуации. Общие правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного характера (предвидеть; избежать опасности; действовать: прекратить или минимизировать воздействие опасных факторов; дождаться 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,	2	ОК 01; ОК 07

		ливни, град, мороз, жара. Чрезвычайные ситуации экологического характера, возможности прогнозирования, предупреждение **Домашнее задание № 13:** ЧС природного характера и способы защиты от них.		
Раздел 7. Основы медицинских знаний. Оказание первой помощи			**8**	
14	**Тема 7.1. Факторы, влияющие на здоровье человека. Инфекционные заболевания**	**Содержание изучаемого материала:** **Комбинированное занятие** Понятия «здоровье», «охрана здоровья», «здоровый образ жизни», «лечение», «профилактика». Биологические, социально-экономические, экологические (геофизические), психологические факторы, влияющие на здоровье человека. Составляющие здорового образа жизни: сон, питание, 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. Национальный календарь профилактических прививок. Вакцинация по эпидемиологическим показаниям. Значение изобретения вакцины для человечества **Домашнее задание № 14:** создание презентации на тему ЗОЖ	2	ОК 04; ОК 06; ОК 08
15	**Тема 7.2. Неинфекционные заболевания: факторы риска и меры профилактики**	**Содержание изучаемого материала:** **Комбинированное занятие** Неинфекционные заболевания. Самые распространённые неинфекционные заболевания. 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.). Состояния, при которых оказывается первая помощь. Основные правила оказания первой помощи **Домашнее задание № 15:** реферат на тему Основные правила оказания первой помощи.	2	ОК 06; ОК 08
16	**Тема 7.3 Оказание первой**	**Содержание изучаемого материала:** **Комбинированное занятие**	2	ОК 03; ОК 06

	доврачебной помощи	Изучение алгоритма действий и оказание первой доврачебной медицинской помощи при: травматических повреждениях, кровотечениях, переломах, отравлениях, ожогах, обморожениях, электротравме; искусственное дыхание и закрытый массаж сердца. **Домашнее задание № 16:** Создание электронных мини-презентаций на тему «Основы медицинских знаний» по выбору студента.		
17	**Тема 7.4.** **Психическое здоровье и психологическое благополучие**	**Содержание изучаемого материала:** **Комбинированное занятие** Психическое здоровье и психологическое благополучие. 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 алкоголя и употребления наркотических средств; помощь людям, перенёсшим психотравмирующую ситуацию). Меры, направленные на сохранение и укрепление психического здоровья **Домашнее задание № 17:** эссе на тему вредные привычки**.**	2	ОК 04; ОК 06; ОК 08
	Рубежный контроль	**Форма контроля:** тест, содержание «ККОС ОБЗР»		
2 семестр				
Раздел 8. Безопасность в социуме			**6**	
18	**Тема 8.1. Конфликты и способы их разрешения**	**Содержание изучаемого материала:** **Практическое занятие-тренинг** Понятие «конфликт». Стадии развития конфликта. Конфликты в межличностном общении; конфликты в малой группе. Факторы способствующие и препятствующие эскалации конфликта. Способы поведения в конфликте. Деструктивное и агрессивное поведение. Конструктивное поведение в конфликте. Роль регуляции эмоций при разрешении конфликта, виды эмоциональной регуляции. Способы разрешения конфликтных ситуаций. Основные формы участия третьей стороны в процессе урегулирования и разрешения конфликта. Ведение переговоров при разрешении конфликта. Опасные проявления конфликтов. Способы противодействия проявлению насилия **Домашнее задание № 18:** изучить способы разрешения конфликтных ситуаций	2	ОК 03; ОК 04; ОК 06

19	**Тема 8.2. Конструктивные и деструктивные способы психологического воздействия**	**Содержание изучаемого материала:** **Комбинированное занятие** Определение понятия «общение». особенности общения людей, принципы и показатели эффективного общения. 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 **Домашнее задание № 19:** дополнить конспект, работа над ошибками	2	ОК 04; ОК 06; ОК 07; ОК 08
20	**Тема 8.3. Психологические механизмы воздействия на большие группы людей**	**Содержание изучаемого материала:** **Комбинированное занятие** Психологическое влияние в больших группах. Способы воздействия на человека в большой группе (заражение; убеждение; внушение; подражание). Деструктивные и псевдопсихологические технологии. Противодействие вовлечению молодёжи в противозаконную и антиобщественную деятельность **Домашнее задание № 20:** изучить способы противодействия вовлечения молодёжи в противозаконную и антиобщественную деятельность.	2	ОК 04; ОК 06; ОК 07; ОК 08
Раздел 9. Безопасность в информационном пространстве			**6**	
21	**Тема 9.1. Безопасность в цифровой среде**	**Содержание изучаемого материала:** **Комбинированное занятие** Понятия «цифровая среда», «цифровой след». Влияние цифровой среды на жизнь человека. Приватность, персональные данные. «Цифровая зависимость», её признаки и последствия. Опасности и риски цифровой среды, их источники. Правила безопасного поведения в цифровой среде. Кража персональных данных, паролей. Мошенничество, правила защиты от мошенников. Правила безопасного использования устройств и программ **Домашнее задание № 21:** изучить правила безопасного поведения в цифровой среде	2	ОК 02; ОК 03; ОК 06
22	**Тема 9.2. Опасности, связанные с**	**Содержание изучаемого материала:** **Комбинированное занятие**	2	ОК 02; ОК 03;

	коммуникацией в цифровой среде	Понятия «цифровая среда», «цифровой след». Влияние цифровой среды на жизнь человека. Приватность, персональные данные. «Цифровая зависимость», её признаки и последствия. Опасности и риски цифровой среды, их источники. Правила безопасного поведения в цифровой среде. Кража персональных данных, паролей. Мошенничество, правила защиты от мошенников. Правила безопасного использования устройств и программ **Домашнее задание № 22:** создание мини презентаций на тему . «Цифровая зависимость», её признаки и последствия.		ОК 06
23	**Тема 9.3. Достоверность информации в цифровой среде**	**Содержание изучаемого материала:** **Комбинированное занятие** Достоверность информации в цифровой среде. 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. Защита прав в цифровом пространстве **Домашнее задание № 23:**изучить административную и уголовную ответственность за действия в Интернете. Запрещённый контент. Защита прав в цифровом пространстве	2	ОК 02; ОК 03; ОК 06
Раздел 10. Основы противодействия экстремизму и терроризму			**8**	
24	**Тема 10.1. Экстремизм и терроризм как угроза устойчивого развития общества**	**Содержание изучаемого материала:** **Комбинированное занятие** Экстремизм и терроризм как угроза устойчивого развития общества. 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 **Домашнее задание № 24:** создание презентации на тему Преступления террористической направленности, их цель, причины, последствия.	2	ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 08

25	**Тема 10.2. Правила безопасного поведения при угрозе и совершении террористического акта**	**Содержание изучаемого материала:** **Комбинированное занятие** Формы совершения террористических актов. Уровни террористической угрозы. Правила поведения и порядок действий при угрозе или совершении**:** террористического акта, проведении контртеррористической операции **Домашнее задание № 25:** дополнить конспект, изучить алгоритм действий**.**	2	ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 08
26	**Тема 10.3 Противодействие экстремизму и терроризму**	**Содержание изучаемого материала:** **Комбинированное занятие** Правовые основы противодействия экстремизму и терроризму в Российской Федерации. Основы государственной системы противодействия экстремизму и терроризму, ее цели, задачи, принципы. Права и обязанности граждан и общественных организаций в области противодействия экстремизму и терроризму **Домашнее задание № 26:** изучение ФЗ по противодействию терроризму**.**	2	ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 08
27	**Тема 10.4 ПЗ №3 Правила поведения при ЧС (Теракт, захват заложников)**	**Содержание изучаемого материала:** **Практическое занятие № 3** **Содержание практической работы:** Терроризм угроза безопасности обществу Форма работы: работа в малых группах; индивидуальная работа студентов. **Задания для выполнения:** письменные задания, тест. **Домашнее задание № 27:** работа над ошибками.	2	ОК 03 ОК 04 ОК 06 ОК 07
Раздел 11. Основы военной подготовки			**10**	
28	**Тема 11.1. Оборона страны как обязательное условие благополучного развития страны**	**Содержание изучаемого материала:** **Комбинированное занятие** Роль Вооружённых Сил Российской Федерации и других войск, воинских формирований и органов повышения мобилизационной готовности Российской Федерации в обеспечении национальной безопасности. Воинские звания и военная форма одежды. Сущность единоначалия. Командиры (начальники) и подчинённые. Старшие и младшие. Приказ (приказание), порядок его отдачи и выполнения. Особенности прохождение службы по призыву, освоение военно-учетных специальностей. Особенности прохождение службы по контракту. Организация подготовки офицерских кадров для ВС РФ, МВД России, ФСБ России, МЧС России. Военно-учебные заведение и военно-учебные центры **Домашнее задание № 28:** Создание мини-презентации по теме: «История создания и развития Вооруженных сил Российской Федерации» Изучить	2	ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 07

		воинские звания на оценку.		
29	**Тема 11.2.** **Виды, назначение и характеристики современного оружия**	**Содержание изучаемого материала:** **Комбинированное занятие** Стрелковое оружие. Назначение и тактико-технические характеристики современных видов стрелкового оружия (АК-12, ПЯ, ПЛ). Перспективы и тенденции развития современного стрелкового оружия **Домашнее задание № 29:**дополнить конспект ТТХ современного стрелкового оружия	2	ОК 01; ОК 06; ОК 08
30	**Тема 11.3** **Виды оружия массового поражения и поражающие факторы. Средства индивидуальной и коллективной защиты**	**Содержание изучаемого материала:** **Комбинированное занятие** Понятие оружия массового поражения. 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 **Домашнее задание № 30:** изучить расположение убежищ на территории г. Екатеринбурга.	2	ОК 07; ОК 08
31	**Тема 11.4** **ЧС военного времени, защита населения в военное временя.**	**Содержание изучаемого материала:** **Комбинированное занятие** Характеристика ядерного, химического, биологического оружия. Поражающие факторы и последствия. Действия населения при защите от ядерного, химического, биологического оружия. Действия при защите от средств поражения. Защитные сооружения гражданской обороны. Правила поведения в защитных сооружениях. Меры безопасности населения, оказавшегося на территории военных действий**.** Изучить действия населения при ЧС. **Домашнее задание № 31:** создание презентации на тему ЧС военного времени и защита от них.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 06 ОК 07
32	**Тема 11.5** **Беспилотные системы и радиосвязь**	**Содержание изучаемого материала:** **Комбинированное занятие** История возникновения и развития беспилотных авиасистем (БАС). Виды, предназначение, тактико-технические характеристики и общее устройство беспилотных летательных аппаратов (БПЛА). Способы боевого применения БПЛА. Конструктивные особенности БПЛА квадрокоптерного типа. Морские	2	ОК 02

		беспилотные аппараты (автономные необитаемые подводные аппараты (АНПА), безэкипажные катеры (БЭК). История возникновения и развития радиосвязи. Радиосвязь, назначение и основные требования. Предназначение, общее устройство и тактико-технические характеристики переносных радиостанций **Домашнее задание № 32:дополнить конспект, работа над ошибками.**		
Раздел 12. Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)			**14**	
33	**Прикладной модуль:** **ПЗ № 4** **Тема 12.1 Особенности профессиональной деятельности в рамках получаемой специальности или профессии, потенциальные опасности и их последствия**	**Содержание изучаемого материала:** **Практическое занятие № 4** Обзорная экскурсия на предприятия или объекты экономики региона. Теоретическая часть обзорной экскурсии (виртуальная экскурсия): Изучаемая отрасль (по профессии или специальности) в России, ее перспективы и развитие. Объекты экономики страны, региона, изучаемой направленности. Сфера профессиональной деятельность, родственные профессии, классификация профессии, требования к индивидуальным особенностям специалиста, медицинские противопоказания, требования к профессиональной подготовке, область применения, требуемое профобразование, карьерный рост Практическая часть обзорной экскурсии (место проведения): Условия труда, профессиональные риски, опасные и вредные производственные факторы, Методы уменьшения опасностей на рабочем месте, выбор средств индивидуальной и коллективной защиты. Типовые отраслевые нормы выдачи средств индивидуальной **Домашнее задание № 33:** создание отчета об экскурсии**.**	4	ОК 01; ОК 02, ОК 03, ОК 04; ОК 06; ОК 07; ПК 1.1. ПК 5.1
34	**Прикладной модуль:** **Тема 12.2 Мероприятия и алгоритм оказания первой помощи при возникновении несчастного случая на производстве**	**Содержание изучаемого материала:** **Комбинированное занятие** Первая помощь, история возникновения скорой медицинской помощи и первой помощи. 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 **Домашнее задание № 34:** создание презентации на тему оказание первой помощи в боевых условиях.	2	ОК 06; ОК 08; ПК 1.1. ПК 5.1
35	**Прикладной модуль:** **Тема 12.3 ПЗ № 5**	**Содержание изучаемого материала:** **Практическое занятие № 5**	2	ОК 03; ОК 04;

	Знакомство с повседневным бытом военнослужащих	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) **Домашнее задание № 34:** Составление статьи-отчета об экскурсии в ВЧ (по плану); Статья-отчёт об экскурсии в музей воинской славы (по плану); Разработка моего распорядка дня на военных сборах в ВЧ		ОК 06; ОК 08; ПК 1.1. ПК 5.1
36	**Прикладной модуль:** **Тема 12.4 ПЗ № 6** **Огневая подготовка (Порядок неполной разборки АК-74)**	**Содержание изучаемого материала:** **Практическое занятие № 6** Понятие о назначении и боевых свойствах оружия, его устройстве, мерах безопасности при обращении с оружием и патронами, о неполной и полной разборке автомата, назначении частей, узлов и механизмов автомата. Правило и алгоритмы предметных действий: неполной разборки, сборки автомата. Правила и приемы стрельбы, способов поиска целей и управления огнем, действиях по командам руководителя стрельб **Домашнее задание № 29:** Эссе на тему «Виды современного стрелкового оружия ВС РФ».	2	ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 06 ПК 1.1. ПК 5.1.
37	**Прикладной модуль:** **Тема 12.5** **Оказание первой медицинской помощи**	**Содержание изучаемого материала:** **Комбинированное занятие** Оказание первой медицинской помощи. Оказание первой помощи при ранениях, травмах, вынос раненых с поля боя. Понятие о видах кровотечений, средствах обеззараживания и дезинфекции. Правило остановки кровотечений способом наложение жгута и закрутки. Алгоритмы оказания первой помощи при кровотечениях **Домашнее задание № 31:** Изучение протокола MARCH (Тактическая медицина)	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ПК 1.1. ПК 5.1.
38	**Дифференцированный зачет**	**Промежуточная аттестация по дисциплине (дифференцированный зачёт)**	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 06 ОК 07

				ОК 08 ПК 1.1. ПК 5.1
2				
		Итого	**78**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ООД.10 Основы безопасности и защиты Родины

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Основы безопасности и защиты Родины, безопасности жизнедеятельности, охраны труда, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

- 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»

Хренников Б. О. Основы безопасности жизнедеятельности. 10 класс. Учебник для общеобразовательных организаций / Б.О. Хренников, Н.В. Гололобов, Л.И. Льняная, М.В. Маслов. - Москва : Просвещение, 2025. - 383 с. - ISBN 978-5-09-124931-6. - URL: https://ibooks.ru/bookshelf/398492/reading. - Текст: электронный.

Хренников Б. О. Основы безопасности жизнедеятельности. 11 класс. Учебник для общеобразовательных организаций / Б.О. Хренников, Н.В. Гололобов, Л.И. Льняная, М.В. Маслов. - Москва : Просвещение, 2025. - 319 с. - ISBN 978-5-09-124932-3. - URL: https://ibooks.ru/bookshelf/398493/reading. - Текст: электронный.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ООД.10 Основы безопасности и защиты Родины

Контроль и оценка раскрываются через дисциплинарные результаты, усвоенные знания и приобретенные студентами умения, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций.

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/Тема	
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Р 1, Тема 1.2; Р 2, Тема 2.1; Р 3, Тема 3.3; Р 4, Тема 4.1; Р 6, Тема 6.2; Р 11, Тема 11.2; ПМ Р1	
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	- Кейс-задание; – Старт-задание; - Фронтальный опрос; - Задание-исследование; - Задание-эксперимент; – Тест-задание; - Ситуационные задачи - Выполнение заданий на дифференцированном зачете
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 российских духовно-нравственных 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 ПМ Р2; Р3	
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.	Р 12, Темы 12.1-12.5	- Кейс-задание; – Старт-задание; - Фронтальный опрос; - Задание-исследование; - Задание-эксперимент; – Тест-задание; - Ситуационные задачи - Выполнение заданий на дифференцированном зачете

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

Рабочая программа учебной дисциплины

«ООД.11 ФИЗИКА»

2026 г.

РАССМОТРЕНО
на заседании
предметно-цикловой комиссии
протокол № 6 «14» января 2026 г.

ОДОБРЕНО
на заседании
методического совета техникума
протокол № 5 «28» января 2026 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, Федеральной образовательной программы среднего общего образования, Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, укрупненная группа профессий 43.00.00 Сервис и туризм, в рамках ФП «Профессионалитет».

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Разработчики:

Байрамгулова Э.И., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Техническая экспертиза:

Павлова Н.Д., заместитель директора по учебной работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Содержательная экспертиза:

Солодухина Н.В., заместитель директора по методической работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины……...4
1.1 Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы……..4
1.2 Планируемые результаты освоения дисциплины……..5
2. Структура и содержание учебной дисциплины……..14
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины……14.
2.2. Содержание дисциплины……15.
3. Условия реализации учебной дисциплины……..26
3.1. Материально-техническое обеспечение…….26.
3.2. Учебно-методическое обеспечение……26
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины……..……..27
4.1. Результаты обучения……...……27..

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ООД.11 Физика

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цели дисциплины «Физика»:

– освоение знаний о фундаментальных физических законах и принципах, лежащих в основе современной физической картины мира; наиболее важных открытиях в области физики, оказавших определяющее влияние на развитие техники и технологии; методах научного познания природы;

– овладение умениями проводить наблюдения природных явлений, описывать и обобщать результаты наблюдений, использовать простые измерительные приборы для изучения физических явлений; представлять результаты наблюдений или измерений с помощью таблиц, графиков и выявлять на этой основе эмпирические зависимости; применять полученные знания для объяснения разнообразных природных явлений и процессов, принципов действия важнейших технических устройств, для решения физических задач;

– развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей в процессе решения интеллектуальных проблем, физических задач и выполнения экспериментальных исследований; способности к самостоятельному приобретению новых знаний по физике в соответствии с жизненными потребностями и интересами;

– воспитание убежденности в познаваемости окружающего мира, в необходимости разумного использования достижений науки и технологий для дальнейшего развития человеческого общества, уважения к творцам науки и техники; отношения к физике как к элементу общечеловеческой культуры;

– применение полученных знаний и умений для решения практических задач повседневной жизни, обеспечения безопасности жизнедеятельности, рационального природопользования и охраны окружающей среды.

Дисциплина «Физика» включена в обязательную часть общеобразовательного цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения учебной дисциплин

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

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Дисциплинарные (предметные)**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Личностные результаты должны отражать в части трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, - готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни; Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;	ПРб 1. Сформированность представлений о роли и месте физики и астрономии в современной научной картине мира, о системообразующей роли физики в развитии естественных наук, техники и современных технологий, о вкладе российских и зарубежных ученых-физиков в развитие науки; понимание физической сущности наблюдаемых явлений микромира, макромира и мегамира; понимание роли астрономии в практической деятельности человека и дальнейшем научно-техническом развитии, роли физики в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач; ПРб 2. Сформированность умений распознавать физические явления (процессы) и объяснять их на основе изученных законов, равномерное и равноускоренное прямолинейное движение, свободное падение тел, движение по окружности, инерция, взаимодействие тел, колебательное движение, резонанс, волновое движение; диффузия, броуновское движение, строение жидкостей и твердых тел, изменение объема тел при нагревании (охлаждении), тепловое равновесие, испарение, конденсация, плавление, кристаллизация, кипение, влажность воздуха, связь средней кинетической энергии теплового движения молекул с абсолютной температурой, повышение давления газа при его нагревании в закрытом сосуде, связь между параметрами состояния газа в изопроцессах; электризация тел, взаимодействие зарядов, нагревание проводника с током, взаимодействие

	- выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую части жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - проявлять способность их использования в познавательной и социальной практике	магнитов, электромагнитная индукция, действие магнитного поля на проводник с током и движущийся заряд, электромагнитные колебания и волны, прямолинейное распространение света, отражение, преломление, интерференция, дифракция и поляризация света, дисперсия света; фотоэлектрический эффект, световое давление, возникновение линейчатого спектра атома водорода, естественная и искусственная радиоактивность; ПРб 3. Владение основополагающими физическими понятиями и величинами, характеризующими физические процессы (связанными с механическим движением, взаимодействием тел, механическими колебаниями и волнами; атомно-молекулярным строением вещества, тепловыми процессами; электрическим и магнитным полями, электрическим током, электромагнитными колебаниями и волнами; оптическими явлениями; квантовыми явлениями, строением атома и атомного ядра, радиоактивностью); владение основополагающими астрономическими понятиями, позволяющими характеризовать процессы, происходящие на звездах, в звездных системах, в межгалактической среде; движение небесных тел, эволюцию звезд и Вселенной; ПРб 4. Владение закономерностями, законами и теориями (закон всемирного тяготения, I, II и III законы Ньютона, закон сохранения механической энергии, закон сохранения импульса, принцип суперпозиции сил, принцип равноправности инерциальных систем отсчета; молекулярно-кинетическую теорию строения вещества, газовые законы, первый закон термодинамики; закон сохранения электрического заряда, закон Кулона, закон Ома для участка цепи, закон Ома для полной электрической цепи, закон Джоуля - Ленца, закон

		электромагнитной индукции, закон сохранения энергии, закон прямолинейного распространения света, закон отражения света, закон преломления света; закон сохранения энергии, закон сохранения импульса, закон сохранения электрического заряда, закон сохранения массового числа, постулаты Бора, закон радиоактивного распада); уверенное использование законов и закономерностей при анализе физических явлений и процессов; ПРб 6. Владение основными методами научного познания, используемыми в физике: проводить прямые и косвенные измерения физических величин, выбирая оптимальный способ измерения и используя известные методы оценки погрешностей измерений, проводить исследование зависимостей физических величин с использованием прямых измерений, объяснять полученные результаты, используя физические теории, законы и понятия, и делать выводы; соблюдать правила безопасного труда при проведении исследований в рамках учебного эксперимента и учебно-исследовательской деятельности с использованием цифровых измерительных устройств и лабораторного оборудования; сформированность представлений о методах получения научных астрономических знаний; ПРб 7. Сформированность умения решать расчетные задачи с явно заданной физической моделью, используя физические законы и принципы; на основе анализа условия задачи выбирать физическую модель, выделять физические величины и формулы, необходимые для ее решения, проводить расчеты и оценивать реальность полученного значения физической величины; решать качественные задачи, выстраивая логически непротиворечивую цепочку рассуждений

		с опорой на изученные законы, закономерности и физические явления
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Личностные результаты должны отражать в части ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными учебными познавательными действиями: в) работа с информацией: - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - 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	ПРб 5. Умение учитывать границы применения изученных физических моделей: материальная точка, инерциальная система отсчета, идеальный газ; модели строения газов, жидкостей и твердых тел, точечный электрический заряд, ядерная модель атома, нуклонная модель атомного ядра при решении физических задач; ПРб 9. Сформированность собственной позиции по отношению к физической информации, получаемой из разных источников, умений использовать цифровые технологии для поиска, структурирования, интерпретации и представления учебной и научно-популярной информации; развитие умений критического анализа получаемой информации
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в	Личностные результаты должны отражать в части духовно-нравственного воспитания: - способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;	ПРб 9. Сформированность собственной позиции по отношению к физической информации, получаемой из разных источников, умений использовать цифровые технологии для поиска, структурирования, интерпретации и представления учебной и научно-популярной информации; развитие умений критического анализа получаемой информации

профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	-осознание личного вклад в построение устойчивого будущего; Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными регулятивными действиями: а) самоорганизация: - самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; - самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; б) самоконтроль: использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; - уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Личностные результаты должны отражать в части ценности научного познания: -овладевание навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - выбирать тематику и методы совместных действий с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее	ПРб 10. Овладение умениями работать в группе с выполнением различных социальных ролей, планировать работу группы, рационально распределять деятельность в нестандартных ситуациях, адекватно оценивать вклад каждого из участников группы в решение рассматриваемой проблемы

	достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы; -оценивать качество своего вклада и каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям; Овладение универсальными регулятивными действиями: г) принятие себя и других людей: - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Личностные результаты должны отражать в части эстетического воспитания: - эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений; в области патриотического воспитания проявлять: -ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде; Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными коммуникативными действиями: а) общение: - осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств	ПРб 1. Сформированность представлений о роли и месте физики и астрономии в современной научной картине мира, о системообразующей роли физики в развитии естественных наук, техники и современных технологий, о вкладе российских и зарубежных ученых-физиков в развитие науки; понимание физической сущности наблюдаемых явлений микромира, макромира и мегамира; понимание роли астрономии в практической деятельности человека и дальнейшем научно-техническом развитии, роли физики в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об	Личностные результаты должны отражать в части экологического воспитания: - сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды,	ПРб 8. Сформированность умения применять полученные знания для объяснения условий протекания физических явлений в природе и для принятия практических решений в повседневной жизни для обеспечения безопасности при обращении с бытовыми приборами и техническими

изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	осознание глобального характера экологических проблем; - планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде	устройствами, сохранения здоровья и соблюдения норм экологического поведения в окружающей среде; понимание необходимости применения достижений физики и технологий для рационального природопользования
ПК.1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	– 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 произ- водственный 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;	-сформировать умения прогнозировать, анализировать и оценивать последствия бытовой и производственной деятельности человека, связанной с физическими процессами, с позиций экологической безопасности; -сформировать умения применять полученные знания для объяснения условий протекания физических явлений в природе и для принятия практических решений в повседневной жизни

	– 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	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ООД.11 Физика

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Вид учебной работы	Объём в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Объем образовательной нагрузки	78	32
Учебные занятия	78	
Основное содержание	62	
В том числе теоретические занятия	40	
Практические занятия	10	10
Лабораторные занятия	12	12
Прикладной модуль	16	
В том числе теоретические занятия	6	
Практические занятия	10	10
Лабораторные занятия	-	
Консультации	-	
Самостоятельная работа	-	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		

2.2. Содержание учебной дисциплины ООД.11 Физика

№ занятия	Наименование темы занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, прикладной модуль	Объем часов	ОК, ПК
1	2	3	4	5
1 семестр				
Основное содержание				
Введение				
1	**Тема 1.1** **Физика и методы научного познания**	**Содержание учебного материала** Физика – наука о природе. Физическая величина. Физические законы. Понятие о физической картине мира. Погрешности измерений физических величин. Связь физики и астрономии. Значение физики при освоении специальности **Домашнее задание № 1** 1. Повторить конспект (что изучает физика, что включает в себя физическая картина мира, что такое техника и как она связана с физикой, как связана физика с астрономией, на какие группы делятся физические величины, приведите примеры)	2	**ОК 01** **ОК 03**
Раздел 1. Механика				
2	**Тема 1.2** **Основы кинематики**	**Содержание учебного материала** Механическое движение и его виды. Материальная точка. Скалярные и векторные физические величины. Система отсчета. Способы описания движения. Траектория. Путь. Перемещение. Равномерное прямолинейное движение. Скорость. Ускорение. Кинематика абсолютно твердого тела. **Домашнее задание № 2** 1. Повторить конспект (что такое механическое движение и каковы его виды, что такое материальная точка, приведите примеры материальных точек, чем отличается путь от перемещения, что такое скорость и в чем она измеряется,)что такое ускорение и в чем оно измеряется)	2	**ОК 01** **ОК 02** **ОК 05**
3	**Тема 1.3** **Основы динамики**	**Содержание учебного материала** Основная задача динамики. Сила. Масса. Законы механики Ньютона. Силы в природе Сила тяжести и сила всемирного тяготения. Закон всемирного тяготения. Первая космическая скорость. Движение планет и малых тел Солнечной системы. Вес. Невесомость. Силы упругости и силы трения. **Домашнее задание № 3**	2	**ОК 01** **ОК 05**

		1. Повторить конспект (сформулировать первый и второй законы Ньютона, на какие группы делятся силы в механике и перечислить их, сформулировать закон всемирного тяготения, формулу записать на доске)		
4	**Тема 1.4** **ПЗ №1 Основы динамики**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие № 1** Практическое занятие организуется индивидуально и у доски. В процессе занятия студенты решают задачи на применение законов Ньютона **Домашнее задание № 4** Решить задачу (троллейбус массой 10 т, трогается с места с ускорением 1 м/с^2. Найти коэффициент сопротивления, если сила тяги равна 14кН)	2	**ОК 01** **ОК 05**
5	**Тема 1.5** **Законы сохранения в механике**	**Содержание учебного материала** Импульс тела. Импульс силы. Закон сохранения импульса. Реактивное движение. Механическая работа и мощность. Кинетически и потенциальная энергия. Применение законов сохранения. **Домашнее задание № 5** 1. Повторить конспект (что такое импульс тела и в чем он измеряется, сформулировать закон сохранения импульса, какое движение называется реактивным, в чем заключатся отличие кинетической энергии от потенциальной)	**2**	**ОК 01** **ОК 02**
Раздел 2. Молекулярная физика и термодинамика				
6	**Тема 2.1** **Основы молекулярно-кинетической теории**	**Содержание учебного материала** Основные положения молекулярно-кинетической теории. Размеры и масса молекул и атомов. Броуновское движение. Строение газообразные, жидких и твердых тел. Основное уравнение молекулярно-кинетической теории газов. Температура и ее изменение. **Домашнее задание № 6** 1. Повторить конспект (сформулировать основные положения МКТ, что такое броуновское движение и в чем заключаются особенности броуновского движения, что такое диффузия, привести примеры и значение диффузии, сформулировать и записать на доске основное уравнение МКТ)	2	**ОК 01** **ОК 05**
7	**Тема 2.2** **ЛЗ № 1. Определение плотности жидкости и твердого тела**	**Содержание учебного материала** Определение плотности жидкости разными способами и железного бруска **Лабораторное занятие № 1** Лабораторная работа организуется по группам. В процессе работы студенты	2	**ОК 04** **ОК 03**

		проводят опыты и вычисляют плотность разными способами и железного бруска **Домашнее задание № 7** Заполнить отчет по выполненной работе		
Прикладной модуль				
8	**Тема 2.3** **ПЗ № 2. Решение задач**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие № 2** Практическое занятие организуется индивидуально и у доски. В процессе занятия студенты решают задачи с профессиональной направленностью по теме Основы молекулярно-кинетической теории **Домашнее задание № 8** 1. Решить задачу (какова масса 700 моль воды)	**2**	**ОК 01** **ОК 02** **ПК 1.1**
9	**Тема 2.4** **ПЗ № 3. Газовые законы**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие № 3** Практическое занятие организуется индивидуально и у доски В процессе занятия студенты решают графические задачи на построение графиков изотермического, изобарного и изохорного процессов **Домашнее задание № 9** 1. Решить задачу (какой объем займет газ при 77^0 С, если при 27^0 С его объем был 6 л?)	**2**	**ОК 01** **ОК 02**
10	**Тема 2.5** **Основы термодинамики**	**Содержание учебного материала** Внутренняя энергия системы. Теплоемкость. Первое и второе начало термодинамики. Тепловые двигатели и их КПД. **Домашнее задание № 10** 1. Повторить конспект (что такое внутренняя энергия и в чем она измеряется, что такое теплоемкость и от чего она зависит, сформулировать первое начало термодинамики и формулу записать на доске, какое устройство называется тепловым двигателем и из каких частей состоит двигатель, перечислите методы, направленные на устранение вреда от работы тепловых двигателей)	**2**	**ОК 01** **ОК 05** **ОК 07**
11	**Тема 2.6** **ПЗ № 4. Решение задач**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие № 4** Практическое занятие организуется индивидуально и у доски. В процессе занятия студенты решают задачи по теме Основы термодинамики **Домашнее задание № 11**	2	**ОК 02**

		1. Решить задачу (определить работу идеальной тепловой машины за один цикл, если в течении цикла машина получает от нагревателя 2095 Дж теплоты. Температура нагревателя 400 К, холодильника 300 К)		
12	**Тема 2.7** **К/р № 1 по разделам «Основы МКТ газа и термодинамики»**	**Содержание учебного материала** Студенты выполняют контрольную работу по вариантам **Домашнее задание № 12** 1. Выполнить работу над ошибками	2	**ОК 01** **ОК 02**
13	**Тема 2.8** **Агрегатные состояния вещества и фазовые переходы**	**Содержание учебного материала** Испарение и конденсация. Насыщенный пар и его свойства. Влажность воздуха. Поверхностное натяжение. Смачивание и капиллярность. **Домашнее задание № 13** 1. Повторить конспект (что такое испарение и от чего оно зависит, что такое относительная влажность воздуха и в чем она измеряется, какими приборами можно измерить влажность воздуха и какое значение она имеет, в чем заключается поверхностное натяжение жидкости и привести примеры, что такое смачивание и каковы условия смачивания, что такое капиллярность и где она применяется)	**2**	**ОК 01** **ОК 05**
14	**ЛЗ № 2. Определение коэффициента поверхностного натяжения**	**Содержание учебного материала** Определение коэффициента поверхностного натяжения жидкости методом отрыва капель **Лабораторное занятие № 2** Лабораторная работа организуется по группам. В процессе работы студенты проводят опыты и вычисляют коэффициент поверхностного натяжения жидкости методом отрыва капель **Домашнее задание № 14** Заполнить отчет по выполненной работе	2	**ОК 04** **ОК 03**
15	**Тема 2.9** **Агрегатные состояния вещества и фазовые переходы**	**Содержание учебного материала** Кристаллические и аморфные тела. Плавление и кристаллизация. **Домашнее задание № 15** 1. Повторить конспект (какие тела называются кристаллическими, приведите примеры и перечислите свойства кристаллических тел, какие тела называются аморфными, приведите примеры и перечислите свойства аморфных тел, что такое плавление и кристаллизация тел)	2	**ОК 01** **ОК 05**
Прикладной модуль				

16	**Тема 2.10** **ПЗ № 5.Практическое применение физических знаний о свойствах тел**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие № 5** Практическое применение в профессиональной деятельности физических знаний о свойствах газов, жидкостей и твердых тел. **Домашнее задание № 16** 1. Решить задачу(как объяснить происхождение поговорки «Как с гуся вода»)	**2**	**ОК 01** **ПК 1.1**
17	**Тема 2.9** **ЛЗ № 3. Определение ускорения свободного падения**	**Содержание учебного материала** Определение ускорения свободного падения с помощью математического маятника **Лабораторное занятие № 3** Лабораторная работа организуется по группам. В процессе работы студенты проводят опыты и вычисляют ускорение свободного падения с помощью математического маятника **Домашнее задание № 17** Заполнить отчет по выполненной работе	**2**	**ОК 04** **ОК 03**
2 семестр **Раздел 3. Электродинамика**				
18	**Тема 3.1** **Электрическое поле**	**Содержание учебного материала** Электрические заряды. Закон Кулона. Электрическое поле и его свойства. Проводники и диэлектрики. Электроемкость. Конденсаторы. Применение конденсаторов. **Домашнее задание № 18** 1. Повторить конспект (что такое электризация и в чем заключается польза и вред электризации, что такое электрическое поле и каковы его свойства, сформулировать и записать закон Кулона, какие вещества называются проводниками, привести примеры, какие вещества называются диэлектриками, привести примеры, в чем заключается поляризация диэлектриков, что такое электроемкость и от чего она зависит, что такое конденсаторы и где они применяются)	**2**	**ОК 01** **ОК 05**
19	**Тема 3.2** **Законы постоянного тока**	**Содержание учебного материала** Электрический ток. Законы Ома. Сверхпроводимость. Тепловое действие тока. Электрические цепи. **Домашнее задание № 19** 1. Повторить конспект (что такое электрический ток и каковы условия для	**2**	**ОК 01** **ОК 05**

		создания тока, что такое сила тока и в чем она измеряется, что такое напряжение и в чем оно измеряется, что такое сопротивление и в чем оно измеряется, сформулировать и записать закон Ома для участка цепи, сформулировать и записать закон Ома для полной цепи, кем и когда была открыта сверхпроводимость и где она применяется, сформулировать и записать закон Джоуля-Ленца, в чем заключается тепловое действие тока и привести примеры)		
20	**Тема 3.3 Электрический ток в различных средах**	**Содержание учебного материала** Электрический ток в металлах, электролитах, газах. Электролиз. Законы электролиза. Электрический ток в полупроводниках. Применение полупроводников. **Домашнее задание № 20** 1. Повторить конспект (в чем заключается ионизация и условия для ее осуществления, какой полупроводник называется полупроводником p-типа и почему, какой полупроводник называется полупроводником n-типа и почему, что такое электролиз и где он применяется, сформулировать законы электролиза)	**2**	**ОК 01** **ОК 05**
21	**ПЗ № 6. Решение задач**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие № 6** Практическое занятие организуется индивидуально и у доски. В процессе занятия студенты решают задачи по теме Электрическое поле **Домашнее задание № 21** 1. Решить задачу (найти внутреннее сопротивление, если при силе тока 30 А мощность во внешней цепи равна 180 Вт и ЭДС источника тока равна 15 В)	2	**ОК 02**
22	**Тема 3.4 Магнитное поле**	**Содержание учебного материала** Магнитное поле и его свойства. Сила Ампера. Магнитный поток. Сила Лоренца. Применение силы Лоренца. Магнитные свойства вещества. **Домашнее задание № 22** 1. Повторить конспект (какое поле называется магнитным и какими свойствами оно обладает, что такое магнитная индукция и как можно определить ее направление, сформулировать и записать закон Ампера, определить с помощью правила левой руки направление силы Ампера)	**2**	**ОК 01** **ОК 05**
23	**Тема 3.5 Электромагнитная**	**Содержание учебного материала** Явление электромагнитной индукции. Правило Ленца. Закон	**2**	**ОК 01** **ОК 05**

	индукция	электромагнитной индукции. Самоиндукция. Взаимосвязь электрических и магнитных полей. Электромагнитное поле. **Домашнее задание № 23** 1. Повторить конспект (кем и когда открыто явление электромагнитной индукции и в чем оно заключатся, сформулировать и записать закон электромагнитной индукции, сформулировать правило Ленца, кем и когда открыто явление самоиндукции и в чем оно заключается, что такое электромагнитное поле)		**ОК 07**
Прикладной модуль				
24	**Тема 3.6** **ПЗ № 7. Применение электромагнитной индукции**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие № 7** Применение электромагнитной индукции в различных областях профессиональной деятельности **Домашнее задание № 24** 1. Решить задачу (какая ЭДС самоиндукции возбуждается в обмотке электромагнита с индуктивностью 0,4 Гн при равномерном изменении силы тока в ней на 5 А за 0,02 с?)	**2**	**ОК 02** **ПК 1.1**
25	**Тема 3.8** **К/р № 2 по разделу «Электродинамика»**	**Содержание учебного материала** Студенты выполняют контрольную работу по вариантам **Домашнее задание № 25** 1. Выполнить работу над ошибками	**2**	**ОК 01** **ОК 02**
Раздел 4. Колебания и волны				
26	**Тема 4.1** **Механические колебания и волны**	**Содержание учебного материала** Колебательное движение. Виды движения. Резонанс. Волны. Виды волн. Звуковые волны. Ультразвук и его применение. **Домашнее задание № 26** 1. Повторить конспект (какое движение называется колебательным и каковы условия для возникновения колебаний, что такое период и частота колебаний, что такое волна, какие бывают виды волн и чем они отличаются, что такое резонанс и в чем заключается польза и вред от резонанса, какие волны называются звуковыми и условия для создания звука)	**2**	**ОК 01** **ОК 05**
27	**Тема 4.2** **Электромагнитные колебания и волны**	**Содержание учебного материала** Свободные электромагнитные колебания. Формула Томсона. Переменный ток. Трансформаторы. Токи высокой частоты. Получение, передача и	**2**	**ОК 01** **ОК 05**

		распределение электроэнергии. **Домашнее задание № 27** 1. Повторить конспект (что такое автоколебания и из каких частей состоит автоколебательная система, в чем заключается явление «скин-эффекта» и где применяются токи высокой частоты, какое устройство называется трансформатором, какие бывают типы и чем они отличаются, в чем заключается преимущество и недостатки традиционных электростанций и альтернативных)		
Прикладной модуль				
28	**Тема 4.3** **ПЗ № 8. Решение задач**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие № 8** Решение задач с профессиональной направленностью по разделу «Колебания и волны» **Домашнее задание № 28** 1. Решить задачу (найти массу груза, который на пружине жесткостью 250 Н/м делает 20 колебаний за 16 с)	**2**	**ОК 02** **ПК 1.1**
Раздел 5. Оптика				
29	**Тема 5.1** **Природа света**	**Содержание учебного материала** Точечный источник света. Скорость света. Законы отражения и преломления света. Полное отражение. Линзы. Построение изображений в линзах. Сила света. Освещенность **Домашнее задание № 29** 1. Повторить конспект (что такое свет и какова природа света, какие выводы были сделаны из опытов по определению скорости света, сформулировать и записать закон отражения света, сформулировать и записать закон преломления света, какое явление называется полным отражением, привести примеры и где применяется полное отражение, какие линзы называются собирающими и перечислить виды собирающих линз, какие линзы называются рассеивающими и перечислить виды рассеивающих линз)	**2**	**ОК 01** **ОК 05**
30	**Тема 5.2** **ЛЗ № 4. Определение показателя преломления стекла.**	**Содержание учебного материала** Определение показателя преломления стекла **Лабораторное занятие № 4** Лабораторная работа организуется по группам. В процессе работы студенты проводят опыты и вычисляют показатель преломления стекла	**2**	**ОК 04** **ОК 03**

		Домашнее задание № 30 Заполнить отчет по выполненной работе		
31	**Тема 5.3** **Волновые свойства света**	**Содержание учебного материала** Интерференция света. Использование интерференции в науке и технике. Дифракция света. Дисперсия света. Спектральный анализ. Шкала электромагнитных излучений. **Домашнее задание № 31** 1. Повторить конспект (что такое интерференция и где она применяется, что такое дифракционная решетка и где она применяется, кем и когда была открыта дисперсия света и что это такое, что такое спектральный анализ и где он применяется)	**2**	**ОК 01** **ОК 05**
32	**Тема 5.4** **ЛЗ № 5. Определение длины световой волны**	**Содержание учебного материала** Определение длины световой волны с помощью дифракционной решетки **Лабораторное занятие № 5** Лабораторная работа организуется по группам. В процессе работы студенты проводят опыты и вычисляют длину световой волны с помощью дифракционной решетки **Домашнее задание № 32** Заполнить отчет по выполненной работе	**2**	**ОК 04** **ОК 03**
Прикладной модуль				
33	**Тема 5.5.** **ПЗ № 9. Решение задач**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие № 9** Решение задач с профессиональной направленностью по разделу «Оптика» **Домашнее задание № 33** 1. Решить задачу (от ближайшей звезды (Альфа-Центавра) свет доходит до Земли за 4,3 года. Каково расстояние до звезды)	**2**	**ОК 02** **ПК 1.1**
34	**Тема 5.6** **К/р № 3 по разделу «Оптика»**	**Содержание учебного материала** Студенты выполняют контрольную работу по вариантам **Домашнее задание № 34** 1. Выполнить работу над ошибками	**2**	**ОК 01** **ОК 02**
Раздел 6. Квантовая физика				
35	**Тема 6.1** **Квантовая оптика**	**Содержание учебного материала** Квантовая гипотеза Планка. Корпускулярно-волновой дуализм. Фотоны. Давление света. Химическое действие света. Опыт Лебедева. Фотоэффект.	**2**	**ОК 01** **ОК 05**

		Применение фотоэффекта. **Домашнее задание № 35** 1. Повторить конспект (сформулировать квантовую гипотезу Планка, что такое фотоны и какими свойствами они обладают, кем и когда открыт фотоэффект и что это такое, какие бывают виды фотоэффекта и чем они отличаются, где применяется фотоэффект, описать опыт Лебедева и какие выводы из него были сделаны, в чем заключается химическое действие света, привести примеры)		
36	**Тема 6.2** **Физика атома и атомного ядра**	**Содержание учебного материала** Развитие взглядов на строение вещества. Ядерная модель атома. Опыты Резерфорда. Постулаты Бора. Радиоактивность. Ядерный реактор. Биологическое действие радиоактивных излучений. **Домашнее задание № 36** 1. Повторить конспект (в чем заключался опыт Резерфорда и какие выводы из него были сделаны, кем была предложена протон-нейтронная модель атома и что лежит в ее основе, сформулировать постулаты Бора, кем и когда была открыта радиоактивность и что это такое, что такое изотопы и где они применяются, что такое ядерные реакции, записать реакцию, что такое ядерный ректор и в чем заключается биологическое действие радиоактивных излучений)	**2**	**ОК 01** **ОК 05**
Прикладной модуль				
37	**Тема 6.3** **Решение задач**	**Содержание учебного материала** Решение задач с профессиональной направленностью по разделу «Квантовая физика»» **Домашнее задание № 37** 1. Решить задачу (найти красную границу фотоэффекта для калия)	**2**	**ОК 02** **ПК 1.1**
38	**Тема 6.4** **ЛЗ № 6. Изучение треков заряженных частиц по готовым фото**	**Содержание учебного материала** Изучение треков заряженных частиц по готовым фото **Лабораторное занятие № 6** Лабораторная работа организуется по группам. В процессе работы студенты проводят опыты и определяют ядром какого элемента является неизвестная частица **Домашнее задание № 38** Заполнить отчет по выполненной работе	**2**	**ОК 04** **ОК 03**

39	**Тема 6.5** **ПЗ № 10.** **Дифференцированный зачет**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие № 10** Выполнение теста	**2**	**ОК 02** **ОК 07**
		Итого	**78**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ООД.11 Физика

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Физики», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Мякишев Г. Я. Физика. 10 класс. Учебник. Базовый и углублённый уровни / Г.Я. Мякишев, Б.Б. Буховцев, Н.Н. Сотский. - Москва : Просвещение, 2024. - 432 с. - ISBN 978-5-09-116780-1. - URL: https://ibooks.ru/bookshelf/398520/reading.- Текст: электронный.

2. Мякишев Г. Я. Физика. 11 класс. Учебник. Базовый и углублённый уровни / Г.Я. Мякишев, Б.Б. Буховцев, В.М. Чаругин. - Москва : Просвещение, 2024. - 432 с. - ISBN 978-5-09-116781-8. - URL: https://ibooks.ru/bookshelf/398527/reading. - Текст: электронный.

3.2.2. Дополнительные источники

1.Васильев А. А. Физика. Базовый уровень: 10-11 кл.: учебник для среднего общего образования/ А. А. Васильев, В. Е. Федоров, Л. Д. Храмов – 2-е мзд. Испр. И доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2026 – 211 с.

2. Кравченко Н.Ю. Физика: учебник и практику для среднего профессионального образования / Н.Ю. Кравченко. – Москва: Издательство Юрайт, 2026. – 300 с.

3. Родионов В. Н. Физика для колледжей: учебное пособие для среднего профессионального образования / В. Н. Родионов. – Москва: Издательство Юрайт, 2026 – 202 с.

4. Физика. Учебник для 11 класса естстественно-математического направления общеобразовательной школы / Н. А. Закирова, Р. Р. Аширов – Нур – Султан Издательство «Арман-ПВ», 2020-336 с.

5. Физика. Углубленный уровень. 10 класс: Учебник / В. А. Касьянов.- 8-е изд., стереотип.- М.: Дрофа, 2020.-480.: ил.

6. Физика: 7-11 классы /С. В. Вахнина, К. Г. Черепова. – Москва. Эксмо, 2023 – 224 с. (Школьный курс в наглядных таблицах).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ООД.11 Физика

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

4.1. Результаты обучения

Результаты обучения	**Критерии оценки результата** ***(показатели освоенности компетенций)***	**Методы оценки**
1	**2**	**3**
Уметь		
Описывать и объяснять физические явления:	демонстрирует умение описывать и объяснять различные физические явления	Устный опрос Практические работы Контрольные работы Лабораторные работы Дифференцированный зачет
Равномерное прямолинейное, равноускоренное прямолинейное, равнозамедленное прямолинейное, равнопеременное прямолинейное движение	демонстрирует умение строить графики равномерного прямолинейного, равноускоренного прямолинейного, равнозамедленного прямолинейного, равнопеременного прямолинейного движения	
Диффузию, теплопроводность	демонстрирует умение приводить примеры роли диффузии, определения теплопроводности	
Электромагнитную индукцию	демонстрирует умение определения электромагнитной индукции	
Распространение электромагнитных волн	демонстрируем умение строить график распространения электромагнитных волн	
Действие магнитного поля на проводник с током	демонстрирует умение определения направления силы Ампера и Лоренца	
Отражение, преломление света	демонстрирует умение решать задачи на применение законов отражения и преломления света	
Волновые свойства света	демонстрирует умение приводить примеры волновых свойств света	
Измерять ряд физических величин с учетом погрешностей	демонстрирует умение измерять ряд физических величин с учетом погрешностей	
Делать выводы на основе экспериментальных данных	демонстрирует умение делать выводы на основе экспериментальных данных	

Определять характер физического процесса по графику, таблице, формуле	демонстрирует умение определять характер физического процесса по графику, таблице, формуле	
Представлять результаты измерений с помощью таблиц, графиков, и выявлять на этой основе эмпирические зависимости:	демонстрирует умение представлять результаты измерений с помощью таблиц, графиков, и выявлять на этой основе эмпирические зависимости:	
Пути от времени	Пути от времени	
Периода колебаний математического маятника от длины нити	Периода колебаний математического маятника от длины нити	
Температуры от времени	Температуры от времени	
Силы тока от напряжения на участке цепи	Силы тока от напряжения на участке цепи	
Выражать в единицах Международной системы результаты измерений и расчетов	демонстрирует умение выражать в единицах Международной системы результаты измерений и расчетов	
Уверенно пользоваться физической терминологией и символикой	демонстрирует умение пользоваться физической терминологией и символикой	
Приводить примеры практического использования физических знаний о механических, тепловых, электромагнитных и квантовых явлениях	демонстрирует умение приводить примеры практического использования физических знаний о механических, тепловых, электромагнитных и квантовых явлениях	
Решать задачи на применение изученных физических законов	демонстрирует умение решать задачи на применение изученных физических законов	
Проводить самостоятельный поиск информации естественнонаучного содержания с использованием различных источников, ее обработку и представление в разных формах	демонстрирует умение проводить самостоятельный поиск информации естественнонаучного содержания с использованием различных источников, ее обработку и представление в разных формах	
Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:	демонстрирует умение использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:	

Обеспечения безопасности своей жизни при использовании бытовой техники	обеспечения безопасности своей жизни при использовании бытовой техники	
Сознательного выполнения правил безопасного движения транспортных средств и пешеходов	сознательного выполнения правил безопасного движения транспортных средств и пешеходов	
Знать		
Роль и место физики в современной научной картине мира; Смысл понятий:	- дает определение таким понятиям как: физическое явление, физический закон, вещество, взаимодействие; электромагнитное поле; волна	Устный опрос Практические работы Контрольные работы Лабораторные работы Дифференцированный зачет
Физическое явление, физический закон, вещество, взаимодействие		
Электромагнитное поле		
Волна		
Фотон, атом, атомное ядро		
Ионизирующие излучения	- дает определение таким понятиям как: фотон, атом, атомное ядро; ионизирующие излучения - понимает смысл физических величин: перемещение, путь, скорость, ускорение; масса, плотность, сила; импульс, работа, механическая энергия, коэффициент полезного действия; внутренняя энергия, термодинамическая температура; количество теплоты, удельная теплоемкость; электрический заряд; сила тока, напряжение, сопротивление - дает определения физических законов:	
Смысл физических величин:		
Перемещение, путь, скорость, ускорение		
Масса, плотность		
Сила		
Импульс, работа, механическая энергия		
Коэффициент полезного действия		
Внутренняя энергия, термодинамическая температура		
Количество теплоты, удельная теплоемкость		
Электрический заряд		
Сила тока, напряжение, сопротивление		
Смысл физических законов:		
Классической механики Ньютона		

Всемирного тяготения	классической механики Ньютона; всемирного тяготения; сохранения импульса и энергии; сохранения электрического заряда; термодинамики; Ома для участка цепи и полной цепи; Джоуля – Ленца; отражения и преломления света; фотоэффекта	
Сохранения импульса и энергии		
Сохранения электрического заряда		
Термодинамики		
Ома для участка цепи и полной цепи		
Джоуля – Ленца		
Отражения и преломления света		
Фотоэффекта		

Приложение 2.13
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа учебной дисциплины

«ООД.12 ХИМИЯ»

2026 г.

РАССМОТРЕНО
на заседании
предметно-цикловой комиссии
протокол № 6 «14» января 2026 г.

ОДОБРЕНО
на заседании
методического совета техникума
протокол № 5 «28» января 2026 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, Федеральной образовательной программы среднего общего образования, Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, укрупненная группа профессий 43.00.00 Сервис и туризм, в рамках ФП «Профессионалитет».

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Разработчик:

Овчинников А.М., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Техническая экспертиза:

Павлова Н.Д., заместитель директора по учебной работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Содержательная экспертиза:

Солодухина Н.В., заместитель директора по методической работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины……...…..
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы……
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины…….
2. Структура и содержание учебной дисциплины……
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины……..
2.2. Содержание дисциплины……..
3. Условия реализации учебной дисциплины……....
3.1. Материально-техническое обеспечение……..
3.2. Учебно-методическое обеспечение…….
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины……..……..….
4.1. Результаты обучения……...……..

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ООД.12. Химия

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цели дисциплины «Химия»:

– формирование системы химических знаний как важнейшей составляющей естественно-научной картины мира, в основе которой лежат ключевые понятия, фундаментальные законы и теории химии, освоение языка науки, усвоение и понимание сущности доступных обобщений мировоззренческого характера, ознакомление с историей их развития и становления;

– формирование и развитие представлений о научных методах познания веществ и химических реакций, необходимых для приобретения умений ориентироваться в мире веществ и химических явлений, имеющих место в природе, в практической и повседневной жизни;

– развитие умений и способов деятельности, связанных с наблюдением и объяснением химического эксперимента, соблюдением правил безопасного обращения с веществами..

Дисциплина «Химия» включена в обязательную часть общеобразовательного цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

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

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Дисциплинарные (предметные)**
ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.	Личностные результаты должны отражать в части: трудового воспитания: – готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; – готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; – интерес к различным сферам профессиональной деятельности. Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: – самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; – устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; – определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; – выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; – вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности. б) базовые исследовательские действия:	**Дисциплинарные результаты должны отражать:** **ПРб 01.** сформированность представлений: о химической составляющей естественнонаучной картины мира, роли химии в познании явлений природы, в формировании мышления и культуры личности, ее функциональной грамотности, необходимой для решения практических задач и экологически обоснованного отношения к своему здоровью и природной среде; **ПРб 02**. владение системой химических знаний, которая включает: основополагающие понятия (химический элемент, атом, электронная оболочка атома, s-, p-, d-электронные орбитали атомов, ион, молекула, валентность, электроотрицательность, степень окисления, химическая связь, моль, молярная масса, молярный объем, углеродный скелет, функциональная группа, радикал, изомерия, изомеры, гомологический ряд, гомологи, углеводороды, кислород- и азотсодержащие соединения, биологически активные вещества (углеводы, жиры, белки), мономер, полимер, структурное звено, высокомолекулярные соединения, кристаллическая решетка, типы химических реакций (окислительно-восстановительные, экзо-и эндотермические, реакции ионного обмена), раствор, электролиты, неэлектролиты, электролитическая диссоциация, окислитель, восстановитель, скорость химической реакции, химическое равновесие), теории и законы (теория химического строения органических веществ А.М. Бутлерова, теория электролитической диссоциации, периодический закон Д.И. Менделеева, закон сохранения

	– владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; – выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; – анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; – уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности.	массы), закономерности, символический язык химии, фактологические сведения о свойствах, составе, получении и безопасном использовании важнейших неорганических и органических веществ в быту и практической деятельности человека; **ПРб 03.** сформированность умений выявлять характерные признаки и взаимосвязь изученных понятий, применять соответствующие понятия при описании строения и свойств неорганических и органических веществ и их превращений; выявлять взаимосвязь химических знаний с понятиями и представлениями других естественнонаучных предметов; **ПРб 04.** сформированность умений использовать наименования химических соединений международного союза теоретической и прикладной химии и тривиальные названия важнейших веществ (этилен, ацетилен, глицерин, фенол, формальдегид, уксусная кислота, глицин, угарный газ, углекислый газ, аммиак, гашеная известь, негашеная известь, питьевая сода и других), составлять формулы неорганических и органических веществ, уравнения химических реакций, объяснять их смысл; подтверждать характерные химические свойства веществ соответствующими экспериментами и записями уравнений химических реакций; **ПРб 05.** сформированность умений устанавливать принадлежность изученных неорганических и органических веществ к определенным классам и группам соединений, характеризовать их состав и важнейшие свойства; определять виды химических связей (ковалентная, ионная, металлическая, водородная), типы кристаллических решеток веществ; классифицировать химические реакции; **ПРб 07.** сформированность умений проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям химических реакций

		с использованием физических величин, характеризующих вещества с количественной стороны: массы, объема (нормальные условия) газов, количества вещества; использовать системные химические знания для принятия решений в конкретных жизненных ситуациях, связанных с веществами и их применением.
ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.	Личностные результаты должны отражать в части: ценности научного познания: – сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; – совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира. Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными учебными познавательными действиями: в) работа с информацией: – владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; – 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;	**Дисциплинарные (предметные) результаты и должны отражать:** **ПРб 06.** владение основными методами научного познания веществ и химических явлений (наблюдение, измерение, эксперимент, моделирование); **ПРб 07**. сформированность умений проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям химических реакций с использованием физических величин, характеризующих вещества с количественной стороны: массы, объема (нормальные условия) газов, количества вещества; использовать системные химические знания для принятия решений в конкретных жизненных ситуациях, связанных с веществами и их применением; **ПРб 08.** сформированность умений планировать и выполнять химический эксперимент (превращения органических веществ при нагревании, получение этилена и изучение его свойств, качественные реакции на альдегиды, крахмал, уксусную кислоту; денатурация белков при нагревании, цветные реакции белков; проводить реакции ионного обмена, определять среду водных растворов, качественные реакции на сульфат-, карбонат- и хлорид-анионы, на катион аммония; решать экспериментальные задачи по темам "Металлы" и "Неметаллы") в соответствии с правилами техники безопасности при обращении с веществами и лабораторным оборудованием; представлять результаты химического эксперимента в форме записи уравнений

	– владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности.	соответствующих реакций и формулировать выводы на основе этих результатов; **ПРб 09.** сформированность умения анализировать химическую информацию, получаемую из разных источников (средств массовой информации, сеть Интернет и другие).
ОК 4. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.	Личностные результаты должны отражать в части: гражданского воспитания: – готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества; – умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением. Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: – понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; – принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы. Овладение универсальными регулятивными действиями: г) принятие себя и других людей: – принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; – признавать свое право и право других людей на ошибки; – развивать способность понимать мир с позиции другого человека.	**Дисциплинарные (предметные) результаты и должны отражать:** **ПРб 08.** сформированность умений планировать и выполнять химический эксперимент (превращения органических веществ при нагревании, получение этилена и изучение его свойств, качественные реакции на альдегиды, крахмал, уксусную кислоту; денатурация белков при нагревании, цветные реакции белков; проводить реакции ионного обмена, определять среду водных растворов, качественные реакции на сульфат-, карбонат- и хлорид-анионы, на катион аммония; решать экспериментальные задачи по темам "Металлы" и "Неметаллы") в соответствии с правилами техники безопасности при обращении с веществами и лабораторным оборудованием; представлять результаты химического эксперимента в форме записи уравнений соответствующих реакций и формулировать выводы на основе этих результатов.

ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Личностные результаты должны отражать в части: экологического воспитания: – сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем; – планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; – активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; – умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их. Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными учебными познавательными действиями: в) работа с информацией: – 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.	**Дисциплинарные (предметные) результаты и должны отражать:** **ПРб 01.** сформированность представлений: о химической составляющей естественнонаучной картины мира, роли химии в познании явлений природы, в формировании мышления и культуры личности, ее функциональной грамотности, необходимой для решения практических задач и экологически обоснованного отношения к своему здоровью и природной среде; **ПРб 10.** сформированность умений соблюдать правила экологически целесообразного поведения в быту и трудовой деятельности в целях сохранения своего здоровья и окружающей природной среды; учитывать опасность воздействия на живые организмы определенных веществ, понимая смысл показателя предельной допустимой концентрации.
ПК 2.2. Идентифицировать ассортиментную принадлежность потребительских товаров ПК 2.4. Выполнять операции	самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; давать оценку новым ситуациям; расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений; делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение;	определения показателей ассортимента; распознавания товаров по ассортиментной принадлежности; оценки качества товаров в соответствии с установленными требованиями; установления градаций качества; расшифровки маркировки; контроля режима и сроков хранения товаров; соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к товарам, упаковке, условиям и срокам хранения;

по оценке качества и организации экспертизы потребительских товаров	оценивать приобретенный опыт; способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень;	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ООД.12 Химия

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Вид учебной работы	Объём в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Объем образовательной нагрузки	**110**	**56**
Учебные занятия	**100**	
в том числе:		
Основное содержание	**78**	
теоретическая подготовка	**30**	
лабораторные и практические занятия	**48**	
Прикладной модуль	**22**	
в том числе теоретическая подготовка	**14**	
лабораторные и практические занятия	**8**	
Консультации	**4**	
Самостоятельная работа обучающегося	**-**	
Промежуточная аттестация в форме экзамена	**6**	

2.2. Содержание дисциплины ООД.12 Химия

№ занятия	Наименование темы занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	ОК, ПК
1	**2**	3	4	5
I семестр I курс				
1	**Раздел 1. Введение в химию** **Тема 1.1. Предмет химии**	Вещества. Становление химии, как науки. Простые и сложные вещества. Химические знаки и формулы. Физические процессы. Химические реакции *Домашнее задание № 1.* Уравнять химические реакции	2	ОК 1 ОК2
2	**Тема 1.2. Химические реакции. Количество вещества.**	Типы химических реакций в неорганической реакции. Химические уравнения. Количество вещества. Число Авогадро. Атомная и молекулярная масса. Молярная масса и молярный объём. *Домашнее задание № 2*. Расчётные задачи на определение количества вещества и массы	2	ОК 2 ОК 3 ОК 4
3	**Раздел 2. Строение вещества.** **Тема 2.1 Периодический закон Д.И. Менделеева**	Периодический закон Д.И. Менделеева, периодическая таблица Д.И. Менделеева, периодичное изменение свойств атомов по таблице. *Домашнее задание №3*	2	ОК 2 ОК 3 ОК 4
4	**Тема 2.2 Строение атома.**	Строение атома. Нейтроны. Протоны. Электроны. Планетарная модель строения атома. Модель Бора. Основы квантовой химии. *Домашнее задание №4*	2	ОК 2 ОК 3
5	**Тема 2.3 Электронная конфигурация атомов.**	Электронная конфигурация атомов 1-4 периодов. Электронная конфигурация ионов. Катионы и анионы. *Домашнее задание №5*. Записать электронную конфигурацию атомов	2	ОК 2 ОК 3 ОК 4
6	**Тема 2.4 Химическая связь**	Природа химической связи. Способы образования. Ковалентная полярная и неполярная химическая связь. Ионная связь. Металлическая связь. Межмолекулярная связь. *Домашнее задание № 6.* Записать образование связи в соединениях.	2	ОК 2 ОК 3 ОК 4
7	**Раздел 3. Классы неорганических веществ.**	Классификация и названия оксидов. Химические свойства кислотных и основных оксидов. Классификация и названия	2	ОК 2 ОК 3

	Тема 3.1 Оксиды. Основания и кислоты.	кислот. Химические свойства кислот. Классификация и названия оснований. Химические свойства оснований *Домашнее задание № 7*. Решить цепочку превращений.		ОК 4
8	**Тема 3.2 Соли. Гидролиз солей**	Классификация и названия солей. Химические свойства солей. Механизм гидролиза солей. Гидролиз солей по катионы и аниону. Смешанный гидролиз. *Домашнее задание № 8*. Записать процесс гидролиза для солей	2	ОК 2 ОК 3 ОК 4
9	**Тема 3.3 Теория электролитической диссоциации**	Элетролиты и неэлектролиты. Механизм электролитической диссоциации. Диссоциация и ассоциация электролитов. *Домашнее задание № 9*. Записать диссоциацию для электролитов	2	ОК 2 ОК 3
10	**Практическое занятие №1**	Решение задач на классы неорганических соединений *Домашнее задание № 10*. Записать полные и краткие ионные уравнения	2	ОК 2 ОК 4 ОК 5
11	**Тема 3.4 Окислительно-восстановительные реакции**	Окислительно-восстановительные реакции. Степень окисления. Процессы окисления и восстановления. Типичные окислители и восстановители. *Домашнее задание № 11*. Определить степени окисления и сделать прогноз по участию в окислительно-восстановительных реакциях	2	ОК 2 ОК 3 ОК 4
12	**Практическое занятие №2**	Решение задач окислительно-восстановительных реакции *Домашнее задание № 12*. Расставить коэффициенты в окислительно-восстановительных реакциях	2	ОК 2 ОК 4 ОК 5
13	**Практическое занятие №3**	Решение задач окислительно-восстановительных реакции *Домашнее задание № 13.* Расставить коэффициенты в окислительно-восстановительных реакциях	2	ОК 2 ОК 4 ОК 5
14	**Тема 3.5 Свойства металлов и неметаллов**	Общие свойства металлов. Металлы главных подгрупп – I-А, II-А, III-А подгруппы. Щелочные и щелочно-земельные металлы. Переходные металлы. Металлы побочных подгрупп Свойства металлов и основных соединений – оксидов и гидроксидов. *Домашнее задание № 14.* Решить цепочку превращений.	2	ОК 2 ОК 3 ОК 4
15	**Практическое занятие №4**	Решение задач на цепочки с металлами главных подгрупп *Домашнее задание № 15.* Записать полные и краткие ионные уравнения	2	ОК 2 ОК 4 ОК 5
16	**Практическое занятие**	Решение задач на цепочки с металлами побочных подгрупп	2	ОК 2

	№5	*Домашнее задание № 16*. Записать полные и краткие ионные уравнения		ОК 4 ОК 5
17	**Практическое занятие №6**	Решение задач окислительно-восстановительных реакции *Домашнее задание № 17.* Расставить коэффициенты в окислительно-восстановительных реакциях	2	ОК 2 ОК 4 ОК 5
18	**Практическое занятие №7**	Решение задач на цепочки на галогены *Домашнее задание № 18*. Записать полные и краткие ионные уравнения	2	ОК 2 ОК 4 ОК 5
19	**Практическое занятие №8**	Решение задач на цепочки на халькогены *Домашнее задание № 19*. Записать полные и краткие ионные уравнения	2	ОК 2 ОК 4 ОК 5
20	**Практическое занятие №9**	Решение задач окислительно-восстановительных реакции с неметаллами *Домашнее задание № 20*. Расставить коэффициенты в окислительно-восстановительных реакциях	2	ОК 2 ОК 4 ОК 5
	Лабораторная работа №1 Реакции ионного обмена	Проведение реакции ионного обмена, описание наблюдений	2	ОК 4 ОК 6 ОК 7
	Лабораторная работа №2 Окислительно-восстановительные реакции	Проведение окислительно-восстановительные реакции, описание наблюдений	2	ОК 4 ОК 6 ОК 7
	Лабораторная работа №3 Гидролиз солей	Проведение гидролиза солей по катиону и аниону	2	ОК 4 ОК 6 ОК 7
	Лабораторная работа №4 Свойства металлов	Изучение химических свойств металлов	2	ОК 4 ОК 6 ОК 7
	Лабораторная работа №5 Свойства неметаллов	Изучение химических свойств неметаллов	2	ОК 4 ОК 6 ОК 7
II семестр I курс				

1	**Раздел 4. Органическая химия** **Тема 4.1 Теория строения органических соединений А.М.Бутлерова**	Теория строения органических соединений А.М.Бутлерова окислительно-восстановительных реакциях *Домашнее задание № 1*. Записать строение органических веществ	2	ОК 2 ОК 3 ОК 4
2	**Тема 4.2 Изомерия. Классы органических соединений**	Структурная и пространственная изомерия. Классы органических соединений. Функциональная группа. *Домашнее задание № 2*. Записать все возможные изомеры разного состава	2	ОК 2 ОК 3 ОК 4
3	**Практическое занятие №1**	Решение задач на определение состава органического вещества *Домашнее задание № 3*. Расчётные задачи на определение состава по продуктам горения	2	ОК 2 ОК 3 ОК 5
4	**Раздел 5. Углеводороды** **Тема 5.1 Алканы.**	Алканы. Строения и изомерия алканов. Получение и химические свойства алканов. *Домашнее задание № 4*. Назвать предложенные алканы	2	ОК 2 ОК 3 ОК 4
5	**Тема 5.2 Непредельные углеводороды.**	Алкены. Строение и изомерия алкенов. Получение и химические свойства алкенов. Алкадиены. Виды диенов. Строение и изомерия алкадиенов. Получение и химические свойства алкадиенов. Высокомолекулярные и низкомолекулярные соединения. Свойства и строение полимеров. Получение полимеров. Алкины. Строение и изомерия алкинов. Получение и химические свойства алкинов *Домашнее задание № 5.* Дописать химические реакции	2	ОК 2 ОК 3 ОК 4
6	**Практическое занятие №2**	Решение задач на цепочки превращений предельных углеводородов *Домашнее задание № 6*. Решить цепочки превращений углеводородов.	2	ОК 2 ОК 4 ОК 5
7	**Практическое занятие №3**	Решение задач на цепочки превращений предельных углеводородов *Домашнее задание № 7.* Решить цепочки превращений углеводородов.	2	ОК 2 ОК 3 ОК 5
8	**Тема 5.3 Ароматические углеводороды. Бензол**	Ароматические углеводороды. Строение ароматической связи. Бензол и его гомологи. Изомерия и номенклатура аренов. Получение и химические свойства аренов. Ароматические	2	ОК 2 ОК 3 ОК 4

		углеводороды. Строение ароматической связи. Бензол и его гомологи. Изомерия и номенклатура аренов. Получение и химические свойства аренов. *Домашнее задание № 8*. Назвать ароматические углеводороды по циклу		
9	**Практическое занятие №4**	Решение задач на цепочки превращений *Домашнее задание № 9.* Дописать химические реакции	2	ОК 2 ОК 3 ОК 5
10	**Раздел 6. Кислородсодержащие соединения** **Тема 6.1 Спирты**	Спирты. Гидроксильная группа. Строение и изомерия спиртов. Получение и химические свойства спиртов. Многоатомные спирты. Этилен гликоль и глицерин. Получение, физические и химические свойства, применение *Домашнее задание № 10*. Дописать химические реакции	2	ОК 2 ОК 4 ОК 4 ПК 2.8 ПК 3.6
11	**Практическое занятие №5**	Решение задач на определение содержания спирта *Домашнее задание № 9*. Решение расчётной задачи	2	ОК 2 ОК 3 ОК 5
12	**Тема 6.2 Альдегиды и карбоновые кислоты**	Карбонильная группа. Строение и изомерия альдегидов и кетонов. Получение и химические свойства альдегидов. Применение кетонов. Карбоксильная группа. Строение и изомерия карбоновых кислот. Виды карбоновых кислот. Производные карбоновых кислот. Получение и химические свойства карбоновых кислот *Домашнее задание № 11*. Дописать химические реакции	2	ОК 2 ОК 3 ОК 4 ПК 2.8 ПК 3.6
13	**Практическое занятие №6**	Решение задач на цепочки превращений *Домашнее задание № 12*. Назвать кислородсодержащие соединений	2	ОК 2 ОК 4 ОК 5
14	**Тема 6.3 Жиры**	Строение, получение и свойства жиров *Домашнее задание № 13*. Дописать химические реакции	2	ОК 2 ОК 3 ОК 4 ПК 2.8 ПК 3.6
15	**Практическое занятие №7**	Решение задач на нахождение кислородсодержащих соединений *Домашнее задание № 14*. Решение задач на нахождение	2	ОК 2 ОК 3 ОК 5

		кислородсодержащих соединений		
16	**Тема 6.4 Углеводы**	Моносахариды. Строение глюкозы и фруктозы. Получение и химические свойства глюкозы. Сахароза, лактоза, мальтоза, крахмал, целлюлоза. Крахмал, целлюлоза. Химические свойства, строение, применение. *Домашнее задание № 15*. Дописать химические реакции	2	ОК 2 ОК 3 ОК 4 ПК 2.8 ПК 3.6
17	**Раздел 7. Азотсодержащие соединения** **Тема 7.1 Амины. Аминокислоты**	Амины. Основные свойства аминов. Строение аминокислот. Биологическая роль. Аминокислоты, как амфотерные соединения *Домашнее задание № 16* Расчётная задача на нахождение состава аминокислот	2	ОК 2 ОК 3 ОК 4 ПК 2.8 ПК 3.6
18	**Тема 7.2 Белки**	Строение и классификация белков. Пептидная связь. Структура белков. Химические свойства белков. *Домашнее задание № 17*. Расчётная задача на нахождение состава азотсодержащих веществ.	2	ОК 2 ОК 4 ОК 5 ПК 2.8 ПК 3.6
	Лабораторная работа №1 Спирты	Изучение химических свойств этилового спирта	2	ОК 4 ОК 6 ОК 7 ПК 2.8 ПК 3.6
	Лабораторная работа №2 Многоатомные спирты	Изучение химических свойств глицерина	2	ОК 4 ОК 6 ОК 7 ПК 2.8 ПК 3.6
	Лабораторная работа №3 Альдегиды	Изучение химических свойств альдегидов	2	ОК 4 ОК 6 ОК 7 ПК 2.8 ПК 3.6
	Лабораторная работа №4 Карбоновые кислоты	**Прикладной модуль** Изучение химических свойств карбоновых кислот	2	ОК 4 ОК 6 ОК 7

				ПК 2.8 ПК 3.6
	Лабораторная работа №5 Глюкоза	**Прикладной модуль** Изучение химических свойств глюкозы	2	ОК 4 ОК 6 ОК 7
	Лабораторная работа №6 Крахмал	**Прикладной модуль** Изучение химических свойств крахмала	2	ОК 4 ОК 6 ОК 7 ПК 2.8 ПК 3.6
	Лабораторная работа №7 Белки	**Прикладной модуль** Изучение химических свойств белков	2	ОК 4 ОК 6 ОК 7 ПК 2.8 ПК 3.6
	Консультация	Подготовка к экзамену	4	
	Экзамен		6	
		Итого объем образовательной нагрузки	**110**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ООД.12 Химия

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Химии, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

Основные источники:

Габриелян О. С. Химия. 10 класс. Учебник / О.С. Габриелян, И.Г. Остроумов, С.А. Сладков. - Москва : Просвещение, 2025. - 128 с. - ISBN 978-5-09-124953-8. - URL: https://ibooks.ru/bookshelf/398545/reading. - Текст: электронный.

Габриелян О. С. Химия. 11 класс. Учебник / О.С. Габриелян, И.Г. Остроумов, С.А. Сладков. - Москва : Просвещение, 2024. - 127 с. - ISBN 978-5-09-116777-1. - URL: https://ibooks.ru/bookshelf/398547/reading. - Текст: электронный.

Дополнительные источники:

1. Химия : учебник для среднего профессионального образования / Ю. А. Лебедев, Г. Н. Фадеев, А. М. Голубев, В. Н. Шаповал ; под общей редакцией Г. Н. Фадеева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 431 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-7723-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/537876.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ООД.12 Химия

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ.

Результаты обучения	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Методы оценки
1	**2**	**3**
Уметь		
называть: изученные вещества по тривиальной или международной номенклатуре;	Демонстрирует названия химических веществ	- задания, представленные для оценивания результатов освоения каждой отдельной темы (текстом учебника, самостоятельное составление опорных схем и таблиц, учебное проектирование, самостоятельное исследование, выполнение лабораторной работы, оформление отчёта по лабораторной работе) - задания к итоговому экзамену
определять: валентность и степень окисления химических элементов, тип химической связи в соединениях, заряд иона, характер среды в водных растворах неорганических и органических соединений, окислитель и восстановитель, принадлежность веществ к разным классам неорганических и органических соединений;	демонстрирует умение получать по химической формуле состава или строения информацию о химических свойствах вещества	
характеризовать: элементы малых периодов по их положению в Периодической системе Д.И. Менделеева; общие химические свойства металлов, неметаллов, основных классов неорганических и органических соединений; строение и химические свойства изученных неорганических и органических соединений	демонстрирует умение анализировать информацию о строении и свойств веществ из открытых источников	
Знать		
важнейшие химические понятия: вещество, химический элемент, атом, молекула, относительные атомная и молекулярная массы, ион, аллотропия, изотопы, химическая связь, электроотрицательность, валентность, степень окисления, моль, молярная масса, молярный объем газообразных веществ, вещества молекулярного и немолекулярного строения, растворы, электролит и неэлектролит, электролитическая диссоциация, окислитель и восстановитель,	- воспроизводит основные сведения об основных неорганических и органических веществ - объясняет основные химические реакции - объясняет основные физико-химические явления	- задания, представленные для оценивания результатов освоения каждой отдельной темы (текстом учебника, самостоятельное составление опорных схем и таблиц, учебное проектирование, самостоятельное исследование, выполнение

окисление и восстановление, тепловой эффект реакции, скорость химической реакции, катализ, химическое равновесие, углеродный скелет, функциональная группа, изомерия, гомология;		лабораторной работы, оформление отчёта по лабораторной работе) - задания к итоговому экзамену
основные законы химии: сохранения массы веществ, постоянства состава веществ, Периодический закон Д.И. Менделеева;		
основные теории химии; химической связи, электролитической диссоциации, строения органических и неорганических соединений;		
важнейшие вещества и материалы: важнейшие металлы и сплавы; серная, соляная, азотная и уксусная кислоты; благородные газы, водород, кислород, галогены, щелочные металлы; основные, кислотные и амфотерные оксиды и гидроксиды, щелочи, углекислый и угарный газы, сернистый газ, аммиак, вода, природный газ, метан, этан, этилен, ацетилен, хлорид натрия, карбонат и гидрокарбонат натрия, карбонат и фосфат кальция, бензол, метанол и этанол, сложные эфиры, жиры, мыла, моносахариды (глюкоза), дисахариды (сахароза), полисахариды (крахмал и целлюлоза), анилин, аминокислоты, белки, искусственные и синтетические волокна, каучуки, пластмассы;		

Приложение 2.13
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа учебной дисциплины

«ООД.13 БИОЛОГИЯ»

2026 г.

РАССМОТРЕНО
на заседании
предметно-цикловой комиссии
протокол № 6 «14» января 2026 г.

ОДОБРЕНО
на заседании
методического совета техникума
протокол № 5 «28» января 2026 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, Федеральной образовательной программы среднего общего образования, Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, укрупненная группа профессий 43.00.00 Сервис и туризм, в рамках ФП «Профессионалитет».

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Разработчик:

Четина Е.А., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Техническая экспертиза:

Павлова Н.Д., заместитель директора по учебной работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Содержательная экспертиза:

Солодухина Н.В., заместитель директора по методической работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины……...…..
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы……
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины…….
2. Структура и содержание учебной дисциплины……
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины……..
2.2. Содержание дисциплины……..
3. Условия реализации учебной дисциплины……....
3.1. Материально-техническое обеспечение……..
3.2. Учебно-методическое обеспечение…….
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины……..……..….
4.1. Результаты обучения……...……..

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ООД.13 Биология

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Биология»: овладение обучающимися знаниями о структурно-функциональной организации живых систем разного ранга и приобретение умений использовать эти знания для грамотных действий в отношении объектов живой природы и решения различных жизненных проблем.

Дисциплина «Биология» включена в обязательную часть общеобразовательного цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

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

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Дисциплинарные (предметные)**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Личностные результаты должны отражать в части: трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности. Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской	ПРб 1. Сформированность знаний о месте и роли биологии в системе научного знания; функциональной грамотности человека для решения жизненных проблем. ПРб 2. Сформированность умения раскрывать содержание основополагающих биологических терминов и понятий: жизнь, клетка, ткань, орган, организм, вид, популяция, экосистема, биоценоз, биосфера; метаболизм (обмен веществ и превращение энергии), гомеостаз (саморегуляция), биосинтез белка, структурная организация живых систем, дискретность, саморегуляция, самовоспроизведение (репродукция), наследственность, изменчивость, энергозависимость, рост и развитие, уровневая организация. ПРб 3. Сформированность умения раскрывать содержание основополагающих биологических теорий и гипотез: клеточной, хромосомной, мутационной, эволюционной, происхождения жизни и человека. ПРб 4. Сформированность умения раскрывать основополагающие биологические законы и закономерности (Г. Менделя, Т. Моргана, Н.И. Вавилова, Э. Геккеля, Ф. Мюллера, К. Бэра), границы их применимости к живым системам. ПРб 5. Приобретение опыта применения основных методов научного познания, используемых в биологии: наблюдения и описания живых систем, процессов и явлений; организации и проведения биологического эксперимента, выдвижения гипотез, выявления зависимости между исследуемыми величинами, объяснения полученных

	и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; разрабатывать план решения проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов; -- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения	результатов и формулирования выводов с использованием научных понятий, теорий и законов. ПРб 6. Сформированность умения выделять существенные признаки вирусов, клеток прокариот и эукариот; одноклеточных и многоклеточных организмов, видов, биогеоценозов и экосистем; особенности процессов обмена веществ и превращения энергии в клетке, фотосинтеза, пластического и энергетического обмена, хемосинтеза, митоза, мейоза, оплодотворения, развития и размножения, индивидуального развития организма (онтогенеза), борьбы за существование, естественного отбора, видообразования, приспособленности организмов к среде обитания, влияния компонентов экосистем, антропогенных изменений в экосистемах своей местности, круговорота веществ и превращение энергии в биосфере. ПРб 7. Сформированность умения применять полученные знания для объяснения биологических процессов и явлений, для принятия практических решений в повседневной жизни с целью обеспечения безопасности своего здоровья и здоровья окружающих людей, соблюдения здорового образа жизни, норм грамотного поведения в окружающей природной среде; понимание необходимости использования достижений современной биологии и биотехнологий для рационального природопользования. ПРб 8. Сформированность умения решать биологические задачи, составлять генотипические схемы скрещивания для разных типов наследования признаков у организмов, составлять схемы переноса веществ и энергии в экосистемах (цепи питания, пищевые сети). ПРб 9. Сформированность умений критически оценивать информацию биологического содержания, включающую псевдонаучные знания из различных источников (средства массовой информации, научно-популярные материалы);

		интерпретировать этические аспекты современных исследований в биологии, медицине, биотехнологии; рассматривать глобальные экологические проблемы современности, формировать по отношению к ним собственную позицию. ПРб 10. Сформированность умений создавать собственные письменные и устные сообщения на основе биологической информации из нескольких источников, грамотно использовать понятийный аппарат биологии
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Личностные результаты должны отражать в части: ценности научного познания: -сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире. Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными учебными познавательными действиями: в) работа с информацией: - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам	ПРб 1. Сформированность знаний о месте и роли биологии в системе научного знания; функциональной грамотности человека для решения жизненных проблем. ПРб 7. Сформированность умения применять полученные знания для объяснения биологических процессов и явлений, для принятия практических решений в повседневной жизни с целью обеспечения безопасности своего здоровья и здоровья окружающих людей, соблюдения здорового образа жизни, норм грамотного поведения в окружающей природной среде; понимание необходимости использования достижений современной биологии и биотехнологий для рационального природопользования. ПРб 10. Сформированность умений создавать собственные письменные и устные сообщения на основе биологической информации из нескольких источников, грамотно использовать понятийный аппарат биологии
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и	Личностные результаты должны отражать в части: ценности научного познания: осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять	ПРб 5. Приобретение опыта применения основных методов научного познания, используемых в биологии: наблюдения и описания живых систем, процессов и явлений; организации и проведения биологического эксперимента,

команде	проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе. Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы	выдвижения гипотез, выявления зависимости между исследуемыми величинами, объяснения полученных результатов и формулирования выводов с использованием научных понятий, теорий и законов
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Личностные результаты должны отражать в части: экологического воспитания: - сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем; - планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; - активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; - умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; - расширение опыта деятельности экологической направленности. Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность:	ПРб 5. Приобретение опыта применения основных методов научного познания, используемых в биологии: наблюдения и описания живых систем, процессов и явлений; организации и проведения биологического эксперимента, выдвижения гипотез, выявления зависимости между исследуемыми величинами, объяснения полученных результатов и формулирования выводов с использованием научных понятий, теорий и законов. ПРб 6. Сформированность умения выделять существенные признаки вирусов, клеток прокариот и эукариот; одноклеточных и многоклеточных организмов, видов, биогеоценозов и экосистем; особенности 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,

	- понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы	круговорота веществ и превращение энергии в биосфере. ПРб 7. Сформированность умения применять полученные знания для объяснения биологических процессов и явлений, для принятия практических решений в повседневной жизни с целью обеспечения безопасности своего здоровья и здоровья окружающих людей, соблюдения здорового образа жизни, норм грамотного поведения в окружающей природной среде; понимание необходимости использования достижений современной биологии и биотехнологий для рационального природопользования
ПК. 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	**В профессиональной деятельности:** - применение биологических и экологических знаний на производстве; - умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; - приготовление полуфабрикатов с соблюдением сантарно-эпидиологических требований.	Умение применять биологические знания для создания благоприятной экологической обстановки на рабочем месте. Понимание происхождения и осознанный выбор сырья для производства.
ПК. 1.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	Разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции Обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов требований к безопасности	Умение применять знания генной инженерии для выбора экзотического и редкого сырья для производства. Использование семян редких растений для выращивания и дальнейшего применения плодов этих растений в производстве.
ПК. 1.3 Проводить		Применение знаний о происхождении селекционных и генномодифицированных продуктах, применение их при

приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.		изготовлении блюд. Возможность уменьшить количество данной продукции на производстве за счет применения фермерских продуктов. Положительные и отрицательные стороны современной селекции генетики.
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.	Объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования. Разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно- гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы.	Применении полученных знаниях о старении бактериальных клеток и возможной борьбе с возбудителями заболеваний. Сформировать устойчивое понятие о вакцинации и ее плюсах и минусах. Влияние антропогенных факторов на здоровье человека. Уменьшение их воздействия.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ООД.13 Биология

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Вид учебной работы	Объём в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Объем образовательной нагрузки	**58**	
Учебные занятия	**50**	**18**
в том числе:		
Основное содержание	**38**	
теоретическая подготовка	**22**	
лабораторные и практические занятия	**16**	
Прикладной модуль	**12**	
в том числе теоретическая подготовка	**10**	
лабораторные и практические занятия	**2**	
Консультации	**2**	
Самостоятельная работа обучающегося	**-**	
Промежуточная аттестация в форме экзамена	**6**	

2.2. Содержание дисциплины ООД.13 Биология

№ занятия	Наименование темы занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	ОК, ПК
1	2	3	4	5
Раздел 1. Введение в биологию				
1	**Тема 1.1. Уровни организации живой природы**	**Содержание учебного материала:** Основные свойства жизни. Отличительные признаки живого. Биосистема как структурная единица живой материи. Уровни организации живой природы. Биологические методы изучения природы (наблюдение, измерение, описание и эксперимент, моделирование).	**2**	ОК.1 ОК.2
		Домашнее задание№1: составить список «Признаки живой системы»		
		Входной контроль: тест «Основные биологические понятия»		
2	**Тема 1.2. ПЗ № 1 Неорганические и органические соединения. Витамины**	**Практическое занятие №1** **Содержание учебного материала:** Макро- и микроэлементы. Строение и функции молекул неорганических веществ. Соотношение химических элементов в биологических системах. Функции витаминов. Патологические состояния при нарушении поступления витаминов в организм: гиповитаминоз, гипервитаминоз, авитаминоз. Нормы витаминов. Классификация витаминов. **Форма работы:** индивидуальная работа студента **Задания для выполнения:** Составление меню на день «Нахождение витаминов в продуктах питания»	**2**	ОК.1
		Домашнее задание №2: «История изучения витаминов» Записать фамилии ученых.		
3	**Тема 1.3. Регуляторные и сигнальные вещества**	**Содержание учебного материала:** Гормоны. Ферменты. Их биологическая роль. Общие сведения. **Проверочная тестовая работа** «Общая биология. Химический состав живых систем»	**2**	ОК.1 ОК.2
		Домашнее задание № 3 заполнить таблицу «Гормоны»		
Раздел 2 Введение в цитологию				

4	**Тема 2.1. Учение о клетке**	**Содержание учебного материала:** Клеточный уровень организации жизни и его роль в природе. Развитие знаний о клетке. *(Р. Гук, К.М. Бэр, М. Шлейден, Т. Шванн, Р. Вирхов).* Методы изучения клетки. Основные положения клеточной теории. Значение клеточной теории в становлении современной естественно-научной картины мира. Основные части в строении клетки. **Домашнее задание№4:** Биография ученых биологов Р. Гук, К.М. Бэр, М. Шлейден, Т. Шванн, Р. Вирхов	**2**	ОК.1 ОК.2 ОК.4
5	**Тема 2.2. ПЗ №2 Строение клетки**	**Практическое занятие № 2** **Содержание практической работы:** работа с источниками информации, схематичное изображение органоидов клетки, определение их строения. **Форма работы:** индивидуальная работа студентов. **Задания для выполнения**: заполнение таблицы «Органоиды клетки» **Домашнее задание№5:** Подготовка к устному опросу «Органоиды клетки»	**2**	ОК.1 ОК.2
6	**Тема 2.3 ПЗ №3 Жизненный цикл клетки**	**Практическое занятие № 3** **Содержание практической работы:** Способы деления клетки. Митоз и мейоз. Факторы, влияющие на протекание процессов **Форма работы:** индивидуальная работа студентов. **Задания для выполнения**: заполнение таблицы «Сравнительная характеристика митоза и мейоза» **Домашнее задание№6:** Подготовка к устному опросу «Способы деления клетки»	**2**	ОК.2 ОК.4
Раздел 3. Обеспечение клеток энергией				
7	**Тема 3.1. Энергетический и пластический обмен. Синтез белка**	**Содержание учебного материала:** Понятие обмена веществ. Энергетический обмен, клеточное дыхание, фотосинтез Пластический обмен. т-РНК, р-РНК - их функции в синтезе белка. Процесс синтеза белка. Генетический код. **Домашнее задание№7:** Заполнение схемы «Фотосинтез»	**2**	ОК.2
Раздел 4. Размножение и развитие организмов				

8	**Тема 4.1. ПЗ №4 «Формы размножения организмов»**	**Практическое занятие №4** **Содержание практической работы** Бесполое и половое размножение. Способы деления животных и растений. **Форма работы:** индивидуальная работа студентов. **Задания для выполнения:** Составление схемы «Способы размножения» **Домашнее задание№8:** Тест «Размножение организмов»	**2**	ОК.2
9	**Тема 4.2. ПЗ №5 Онтогенез. Зародышевое и постэмбриональное развитие**	**Практическое занятие №5** **Содержание учебного материала:** Основные этапы индивидуального развития (онтогенеза) животного организма. Основные этапы эмбрионального развития (эмбриогенеза) животных. **Форма работы:** индивидуальная работа студентов. **Задания для выполнения:** Заполнение таблицы «Постэмбриональное развитие человека» **Домашнее задание№9:** Просмотр фильма ВВС о развитии человека в утробе матери	**2**	ОК.2
Раздел 5. Основы генетики и селекции				
10	**Тема 5.1 Основные понятия генетики**	**Содержание учебного материала:** Генетика. Ген. Наследственность. Генотип. Аллельные гены. Множественный аллелизм. Изменчивость. Фенотип. **Домашнее задание№10:** Биография Грегора Менделя.	**2**	ОК.2
11	**Тема 5.2. ПЗ №6 Законы Грегора Менделя**	**Содержание практической работы** Гибридологический метод. Закон единообразий. Закон расщепления. Закон независимого наследования. **Форма работы:** индивидуальная работа студентов. **Задания для выполнения:** изучение источников информации, заполнение таблицы «Законы Менделя» **Домашнее задание№11:** Биография Грегра Менделя	**2**	ОК.2

12	**Тема 5.3. ПЗ №7 Дигибридное и полигибридное скрещивание**	**Содержание практической работы:** Решение задач на законы Менделя. Цитологические основы проявления третьего закона Менделя. Условия выполнения третьего закона Менделя (независимого комбинирования): расположение генов в разных гомологичных хромосомах, отсутствие взаимодействия между генами. Особенности расщепления по генотипу и фенотипу. **Форма работы**: индивидуальная работа студентов. **Задания для выполнения**: решение генетических задач. **Домашнее задание№12:** Закон независимого комбинирования.	**2**	ОК.2
13	**Тема 5.4. Генетика пола. Наследование и пол**	**Содержание учебного материала**: Генетика пола. Наследование и пол. Нарушение числа половых хромосом. Генетика популяций. Аутосомы, половые хромосомы, гетеро - и гомогаметный пол. практическое значение знаний о сцепленном с полом наследовании, наследование гемофилии и дальтонизма у человека. Наследование, сцепленное с полом, хромосомный механизм определения пола, инактивация Х-хромосомы. **Проверочная работа:** тест «Основы генетики» **Домашнее задание№13:** Просмотр научно-популярного фильма «Генетика- наука бедующего»	**2**	ОК.2
14	**Тема 5.5. Методы селекции растений и животных**	**Прикладной модуль** **Содержание учебного материала:** Задачи и методы селекции. Генетика как научная основа селекции организмов. Исходный материал для селекции. Учение Н. И. Вавилова о центрах происхождения культурных растений. Порода, сорт, штамм. Селекция растений и животных. **Домашнее задание№14:** подготовить список из компаний открыто использующих ГМО	**2**	ОК.1 ОК.2 ПК 1.1 ПК 1.2

15	**Тема 5.6. ПЗ №8 «Генная инженерия и ГМО»**	**Прикладной модуль** **Содержание практической работы:** Характеристика и сравнение понятий ГМО ГМП. Методы получения ГМО. Применение методов генной инженерии и ее продуктов в отраслях деятельности человека. **Форма работы:** индивидуальная работа студентов. **Задания для выполнения**: Анализ состава продуктов питания на наличие ГМО. Электронный тест «Основные понятия генетики. Законы Менделя» **Домашнее задание№15:**	2	ОК.1 ОК.2 ОК.7 ПК 1.2 ПК 1.3
Раздел 6. Возникновение жизни на Земле				
16	**Тема 6.1. Возникновение жизни на Земле. Геохронология планеты**	**Содержание учебного материала**: Теории происхождения жизни на Земле: Креационизм, гипотеза стационарного состояния, гипотеза самозарождения живого из не живого и биохимической эволюции. Эволюционные идеи в античном мире: Аристотель, Гераклит, Плиний Старший. Упадок биологических знаний в Средние века. Развитие креационизма. Эпоха возрождения: Леонардо да Винчи, Геснер, Везалий. Предшественники дарвинизма: Линней, Уоллес, Кювье. Теория трансформизма и «теория катастроф» **Домашнее задание№16:** Знакомство с биографиями ученых	**2**	ОК.2 ОК.4
17	**Тема 6.2. ПЗ №9 Сравнение теорий эволюции**	**Содержание практической работы**: Эволюционная теория Ж.Б. Ламарк. Чарльз Дарвин – «Происхождение видов…» Сравнение двух теорий. Естественный отбор. Виды борьбы за выживание. **Форма работы**: индивидуальная работа студентов. **Задания для выполнения**: распределить предложенные биологические ситуации по видам борьбы за существование. **Домашнее задание№17**: Биография ученых Ж.Б. Ламарк. Чарльз Дарвин	2	ОК.1 ОК.2

18	**Тема 6.3 Антропогенез. Расы человека**	**Содержание учебного материала:** Доказательства происхождения человека от животных. Сходство человека и животных. Движущие силы антропогенеза: биологические и социальные факторы. Черты сходства человека и приматов. Отличия человека от животных. Понятие раса. Причины возникновения рас. Общая характеристика рас. Реакционная сущность расизма. Социалдарвинизм. **Домашнее задание№18:** Просмотр научно-популярного фильма «Развитие человечества»	**2**	ОК.2 ОК.4
Раздел 7. Экология				
19	**Тема 7.1 Современная экология. Экологические факторы и среды жизни**	**Содержание учебного материала**:. Понятие экологического фактора. Классификация экологических факторов. Экологические законы и правила. **Домашнее задание№19:** Среды обитания живых организмов	**2**	ОК.1 ОК.2 ОК.7
20	**Тема 7.2 Биосфера-глобальная экологическая система**	**Содержание учебного материала**: Биосфера – живая оболочка Земли. Развитие представлений о биосфере в трудах В.И. Вернадского. Области биосферы и ее компоненты. Живое вещество биосферы и его функции. Закономерности существования биосферы. Особенности биосферы как глобальной экосистемы. Динамическое равновесие в биосфере. Глобальные экологические проблемы современности. Экологическая характеристика вида и популяции. Экологическая ниша вида. Экологические характеристики популяции. Сообщества и экосистемы. Биоценоз и его структура. Связи между организмами в биоценозе. Структурные компоненты экосистемы: продуценты, консументы, редуценты. Круговорот веществ и поток энергии в экосистеме. Трофические уровни. **Домашнее задание№20:** Биография В.И. Вернадского	**2**	ОК.1 ОК.2 ОК.4

21	**Тема 7.3 Влияние антропогенных факторов на биосферу**	**Прикладной модуль** **Содержание практической работы**: 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 **Домашнее задание№21:** Просмотр научно-популярного фильма «Мусор»	**2**	ОК.1 ОК.2 ОК.4 ОК.7 ПК. 1.1
22	**Тема 7.4 Влияние социально-экологических факторов на здоровье человека**	**Прикладной модуль** **Содержание учебного материала**: 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. Принципы формирования здоровьесберегающего поведения. Физическая активность и здоровье. Биохимические аспекты рационального питания. **Домашнее задание№22:** Сбор информации о современных диетах	**2**	ОК.2 ОК.4 ОК.7 ПК 1.1 ПК 2.1
23	**Тема 7.5 Биотехнологии в жизни каждого**	**Прикладной модуль** **Содержание учебного материала:** Биотехнология как наука и производство. Основные направления современной биотехнологии. Методы биотехнологии. Объекты биотехнологии. Правила поиска и анализа биоэкологической информации из различных источников (научная и учебно-научная литература, средства массовой информации, сеть Интернет и другие). **Домашнее задание№23:** Составление списка «Направления бионики»	**2**	ОК.1 ОК.2 ОК.4 ПК 1.1
24	**Тема 7.6 Биотехнологии в современном производстве**	**Прикладной модуль** **Содержание учебного материала:** Этика биотехнологических и генетических экспериментов. Этические аспекты развития биотехнологий и применение их в жизни человека , поиск и анализ информации из различных источников. **Домашнее задание№24:** Просмотр научно-популярного фильма «Биотехнология – наука бедующего»	**2**	ОК.1 ОК.2 ОК.4 ПК 1.1

25	**Тема 7.7 Социально-этические аспекты биотехнологий**	**Содержание учебного материала:** Этические аспекты развития биотехнологий и применение их в жизни человека, поиск и анализ информации из различных источников (научная и учебно-научная литература, средства массовой информации, сеть Интернет и другие)	**2**	ОК.1 ОК.2 ОК.4 ОК.7 ПК 1.1-1.3, ПК 2.1
	Консультация		**2**	
	Экзамен		**6**	
	Итого		**58**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ООД.13 Биология

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Биологии, экологических основ природопользования, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Пасечник В. В. Биология. 10 класс. Учебник. Базовый уровень. / В.В. Пасечник, А.А. Каменский, А.М. Рубцов. - Москва : Просвещение, 2024. - 223 с. - ISBN 978-5-09-116776-4. - URL: https://ibooks.ru/bookshelf/398414/reading.- Текст: электронный.

2. Пасечник В. В. Биология. 11 класс. Учебник. Базовый уровень. / В.В. Пасечник, А.А. Каменский, А.М. Рубцов. - Москва : Просвещение, 2024. - 272 с. - ISBN 978-5-09-116473-2. - URL: https://ibooks.ru/bookshelf/398415/reading. - Текст: электронный.

Дополнительные источники:

1. Биология : учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. Н. Ярыгин [и др.] ; под редакцией В. Н. Ярыгина. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 378 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09603-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/511618

2. Биология. Базовый и углубленный уровни: 10—11 классы : учебник для среднего общего образования / В. Н. Ярыгин [и др.] ; под общей редакцией В. Н. Ярыгина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 380 с. — (Общеобразовательный цикл). — ISBN 978-5-534-16228-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/530646

3. Обухов, Д. К. Биология: клетки и ткани : учебное пособие для среднего профессионального образования / Д. К. Обухов, В. Н. Кириленкова. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 358 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07499-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/516336

4. Юдакова, О. И. Биология: выдающиеся ученые : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. И. Юдакова. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 264 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11033-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/517124

Интернет-ресурсы

1. https://elementy.ru/catalog?type=47
2. https://sbio.info/
3. https://genetics-info.ru/

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ООД.13 Биология

Контроль и оценка раскрываются через дисциплинарные результаты, усвоенные знания и приобретенные студентами умения, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций.

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
1	2	3
	Раздел 1. Введение в биологию	Входной контроль: Тест Определение остаточных школьных знаний
ОК.1 ОК.2	Уровни организации живой природы	Фронтальный опрос Ментальна карта «Уровни организации жизни»
ОК.1	Неорганические и органические соединения. Витамины	Таблица «Витамины»
ОК.1 ОК.2	Регуляторные и сигнальные вещества	Таблица «Гормоны» Электронный тест «Общая биология. Химический состав живых систем»
	Раздел№2. Введение в цитологию	Устный индивидуальный опрос по строению и функциям клетки
ОК.1 ОК.2 ОК.4	Учение о клетке	Оцениваемая дискуссия по вопросам лекции
ОК.1 ОК.2	Пр №1 «Строение клетки»	Графические изображения с подписями частей органоидов клетки
ОК.2 ОК.4	Пр №2 Жизненный цикл клетки	Заполнение таблицы «Сравнительная характеристика митоза и мейоза»
	Раздел 3. Обеспечение клеток энергией	
ОК. 2	Энергетический и пластический обмен. Синтез белка	Фронтальный опрос Заполнение сравнительной таблицы характеристик типов обмена веществ

	Раздел 4. Размножение и развитие организмов	
ОК. 2	Пр № 3 «Формы размножения организмов»	Электронный тест «Формы размножения организмов»
ОК.2	Онтогенез. Зародышевое и постэмбриональное развитие.	Составление жизненных циклов растений по отделам (моховидные, хвощевидные, папоротниковидные, голосеменные, покрытосеменные)
ОК. 2	Раздел 5. Основы генетики селекции	Электронный тест «Основные понятия генетики. Законы Менделя»
ОК.2	Основные понятия генетики	Электронный тест «Генетика»
ОК.2	Пр № 4 «Законы Грегора Менделя»	Таблица «Законы Менделя»
ОК. 2	Пр № 5 «Дигибридное и полигибридное скрещивание»	Решение задач на определение типа мутации при передаче наследственных признаков, составление генотипических схем скрещивания
ОК.2	Генетика пола. Наследование и пол	Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков при сцепленном наследовании, составление генотипических схем скрещивания
ОК.1 ОК.2 ПК 1.1	Методы селекции растений и животных	Фронтальный опрос
ОК.1 ОК.2 ОК.7 ПК. 1.1	Пр.№6 «Генная инженерия и ГМО»	Таблица «ГМО в продуктах питания»

	Раздел 6. Возникновение жизни на Земле	
ОК.2 ОК.4	Возникновение жизни на Земле. Геохронология планеты	Тезисный анализ фильма «Происхождение планеты Земля» Разработка ленты времени возникновения и развития жизни на Земле
ОК.1 ОК.2	П.р.№ 7 "Сравнение теорий эволюции"	Сравнительная таблица "Сравнение теорий эволюции"
ОК.2 ОК.4	Тема 6.3 Антропогенез. Расы человека	Практическое занятие «Расы человека»
	Раздел 7. Экология	
ОК.1 ОК.2 ОК.7	Современная экология. Экологические факторы и среды жизни	Устный индивидуальный опрос по экологическим терминам
ОК.1 ОК.2 ОК.4	Биосфера- глобальная экологическая система	Электронный тест «Биосфера»
ОК.1 ОК.2 ОК.4 ОК.7 ПК. 1.1	Пр №8 Влияние антропогенных факторов на биосферу	Фронтальный опрос Тест «Антропогенные факторы среды»
ОК.2 ОК.4 ОК.7 ПК 1.1 ПК 2.1	Пр. №9 Влияние социально-экологических факторов на здоровье человека	Оцениваемая дискуссия Таблица с результатами анализа магнитного излучения бытовых приборов
ОК.1 ОК.2 ОК.4 ПК 1.1	Биотехнологии в жизни каждого	Составление списка безопасных интернет ресурсов

Приложение 2.14
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа учебной дисциплины

«ООД.14 ВВЕДЕНИЕ В ОТРАСЛЬ»

2026 г.

РАССМОТРЕНО
на заседании
предметно-цикловой комиссии
протокол № 6 «14» января 2026 г.

ОДОБРЕНО
на заседании
методического совета техникума
протокол № 5 «28» января 2026 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, Федеральной образовательной программы среднего общего образования, Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, укрупненная группа профессий 43.00.00 Сервис и туризм, в рамках ФП «Профессионалитет».

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Разработчик:

Петровских Л.И., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Техническая экспертиза:

Павлова Н.Д., заместитель директора по учебной работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Содержательная экспертиза:

Солодухина Н.В., заместитель директора по методической работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины……...…..
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы……
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины…….
2. Структура и содержание учебной дисциплины……
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины……..
2.2. Содержание дисциплины……..
3. Условия реализации учебной дисциплины……....
3.1. Материально-техническое обеспечение……..
3.2. Учебно-методическое обеспечение…….
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины……..……..….
4.1. Результаты обучения……...……..

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ООД.14 Введение в отрасль

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Введение в отрасль»: ознакомление студентов с основами будущей профессии, ролью и значением общественного питания.

Дисциплина «Введение в отрасль» является начальным этапом в формировании профессионального мировоззрения и личности будущего профессионала.

Дисциплина «Введение в отрасль» включена в обязательную часть общеобразовательного цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

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

.

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Дисциплинарные (предметные)**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	**В части трудового воспитания:** - готовность к активной социально направленной деятельности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности. **Овладение универсальными учебными познавательными действиями:** **а) базовые логические действия:** - самостоятельно формулировать и актуализировать социальную проблему, рассматривать ее всесторонне; - определять цели познавательной деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых социальных явлениях и процессах; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативного мышления при решении жизненных проблем. **б) базовые исследовательские действия:** - развивать навыки учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыки разрешения проблем; - проявлять способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов социального познания; - анализировать результаты, полученные в ходе решения задачи, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания об общественных объектах, явлениях и процессах в познавательную и практическую области жизнедеятельности;	**Сформировать знания об (о):** - особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сфере; - экономике как науке и хозяйстве, роли государства в экономике, в том числе государственной политики поддержки конкуренции и импортозамещения, особенностях рыночных отношений в современной экономике; - правовом регулирования гражданских, семейных, трудовых, налоговых, образовательных, административных, уголовных общественных отношений. **Сформировать умения:** - 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; - формулировать на основе приобретенных социально- гуманитарных знаний собственные суждения и аргументы по определенным

	- уметь интегрировать знания из различных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативные решения.	проблемам с точки зрения социальных ценностей и использовать ключевые понятия, теоретические положения социальных наук для объяснения явлений социальной действительности; - использовать финансовую информацию для достижения личных финансовых целей, обеспечивать финансовую безопасность с учетом рисков и способов их снижения; - сформировать гражданскую ответственность в части уплаты налогов для развития общества и государства.
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	**Овладение универсальными учебными познавательными действиями:** **а) базовые исследовательские действия:** - уметь переносить знания об общественных объектах, явлениях и процессах в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; **б) умения работать с информацией:** - владеть навыками получения социальной 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 различных видов и форм представления (в том числе полученной из интернет-источников), ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики,	**Сформировать умения:** - 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; - оценивать социальную информацию, в том числе поступающей по каналам сетевых

	техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности.	коммуникаций, владение умением определять степень достоверности информации; - использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении различных задач; - соотносить различные оценки социальных явлений, содержащиеся в источниках информации, давать на основе полученных знаний правовую оценку действиям людей в модельных ситуациях.
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	**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. **В области трудового воспитания:** - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной социально направленной деятельности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - мотивация к эффективному труду и постоянному профессиональному росту, к учету общественных потребностей при предстоящем выборе сферы деятельности. **Овладение универсальными учебными познавательными действиями:** **а) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность:** - внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей;	**Сформировать знания об (о):** - особенностях социализации личности в современных условиях, сознании, познании и самосознании человека; - особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сферах; - перспективах развития современного общества, в том числе тенденций развития Российской Федерации; - экономике как науке и хозяйстве, роли государства в экономике, в том числе государственной политики поддержки конкуренции и импортозамещения, особенностях рыночных отношений в современной экономике. **Сформировать умения:** - выявлять причины и последствия преобразований в различных сферах жизни российского общества; - владение умениями применять полученные знания при анализе социальной информации, полученной из источников разного типа, включая официальные публикации на

	- готовность и способность овладевать новыми социальными практиками, осваивать типичные социальные роли; - социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты. **б) базовые логические действия:** - вносить коррективы в деятельность (с учетом разных видов деятельности), оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем, в том числе учебно-познавательных. **в) базовые исследовательские действия:** - анализировать результаты, полученные в ходе решения задачи, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - давать оценку новым ситуациям, возникающим в процессе познания социальных объектов, в социальных отношениях; - оценивать приобретенный опыт; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативные решения. **г) умения работать с информацией:** - владеть навыками получения социальной 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 различных видов и форм представления (в том числе полученной из	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; - 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; - использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении различных задач; - 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;

	интернет-источников), 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; **д) умения самоорганизации:** - самостоятельно осуществлять познавательную деятельность; - выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и в жизненных ситуациях; - самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - давать оценку новым ситуациям, возникающим в познавательной и практической деятельности, в межличностных отношениях; - оценивать приобретенный опыт; - способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень. **е) умения самоконтроля:** - владеть навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований; - использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; - принимать мотивы и аргументы других при анализе результатов деятельности.	сформированность гражданской ответственности в части уплаты налогов для развития общества и государства; - сформированность навыков оценивания социальной информации, в том числе поступающей по каналам сетевых коммуникаций, владение умением определять степень достоверности информации; - ориентироваться в актуальных общественных событиях, определения личной гражданской позиции.
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном	**Овладение универсальными учебными познавательными действиями:** **а) умения работать с информацией:**	**Сформировать умения:** - владеть базовым понятийным аппаратом социальных наук, умение различать существенные и несущественные признаки

языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	- создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; б) умения общения: - осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; - владеть различными способами общения и взаимодействия; - аргументированно вести диалог; - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств.	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; - 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; - устанавливать связи социальных объектов и явлений с помощью различных знаковых систем; - 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; - 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.
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	**Овладение универсальными учебными познавательными действиями:** **а) базовые исследовательские действия:** - осуществлять деятельность по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; **б) умения работать с информацией:** - владеть навыками получения социальной 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 различных видов и форм представления (в том числе полученной из интернет-источников), 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.	**Сформировать знания об (о):** - особенностях процесса цифровизации и влиянии массовых коммуникаций на все сферы жизни общества; - перспективах развития современного общества, в том числе тенденций развития Российской Федерации. **Сформировать умения:** - устанавливать связи социальных объектов и явлений с помощью различных знаковых систем; - сформировать представления 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; - 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; - использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении различных задач.
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	**Овладение универсальными учебными познавательными действиями:** **а) базовые логические действия:** - вносить коррективы в деятельность (с учетом разных видов деятельности), оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; **б) умения самоконтроля:** - владеть навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований; использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; - уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению.	**Сформировать знания об (о):** - особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сферах; - правовом регулирования гражданских, трудовых, административных, уголовных общественных отношений. **Сформировать умения:** - характеризовать функции социальных институтов; - осознание значимости здорового образа жизни.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ООД.14 Введение в отрасль

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Вид учебной работы	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Объем образовательной нагрузки	**46**	
Учебные занятия	**46**	**24**
в том числе:		
Основное содержание	**32**	
теоретическая подготовка	**22**	
лабораторные и практические занятия	**10**	
Прикладной модуль	**14**	
в том числе теоретическая подготовка	**-**	
лабораторные и практические занятия	**14**	
Консультации	**-**	
Самостоятельная работа обучающегося	**-**	
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета		

2.2. Содержание дисциплины ООД.14 Введение в отрасль

№ занятия	Наименование темы занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, прикладной модуль	Объем часов	ОК, ПК
Раздел 1. Профессиональная адаптация			**6/2/4**	
1	**Тема 1.1. Деятельности учебных организаций в системе СПО**	**Содержание учебного материала:** Отличия в процессе обучения в школе и техникуме; Студент в ОУ СПО; Влияние профессионального обучения на личностный рост. Виды адаптации. **Домашнее задание №1:** Эссе на тему «Каким я вижу себя через 5 лет»	2	ОК 01 ОК 03 ОК 05
2	**Тема 1.2. ПЗ №1. Адаптация к новым формам деятельности. Новый коллектив**	**Практическое занятие №1** **Содержание практической работы:** Развиваем навыки общения и взаимодействия. Ты и я — презентовать себя, понять других. **Форма работы:** групповая работа студентов. **Задания для выполнения:** Упражнения для развития общительности и знакомство с правилами поведения в новом коллективе **Домашнее задание №2:** Эссе на тему: «Что в нас общего и чем мы отличаемся друг от друга»	2	ОК 01 ОК 03 ОК 05
3	**Тема 1.3. ПЗ №2. Взаимодействие в коллективе**	**Прикладной модуль** **Практическое занятие №2** **Содержание практической работы:** Развитие навыков групповых взаимодействий. Групповая деятельность. **Форма работы:** групповая работа студентов, деловая игра. **Задания для выполнения:** Упражнения на командообразование, правила поведения в группе, совместное решение поставленных задач.	2	ОК 01 ОК 03 ОК 05 ПК 1.1
Раздел 2. Становление и развитие предприятий общественного питания в России				

<table>
<tr>
<td>4</td>
<td>Тема 2.1.
ПЗ № 1.
Исторические этапы развития предприятий общественного питания в России</td>
<td>Практическое занятие №1
Содержание практической работы:
Семь этапов развития предприятий общественного питания: первый этап (Древняя Русь–XVII век); второй этап (начало XVIII–середина XIX века); третий этап (середина XIX века–1917 г.); четвертый этап (1918–1985 гг.); пятый этап (1986–1991 гг.); шестой этап. (1992–1998 гг.); седьмой этап (1999 г. – настоящее время). Типы предприятий общественного питания и их услуги в соответствии с историческими этапами.
Форма работы: индивидуальная работа студентов.
Задания для выполнения: на основе рассказа преподавателя составляют таблицу эволюции предприятий общественного питания.

<table>
<tr><td>Этап</td><td>Тип предприятия общественного питания</td><td>Предоставляемые услуги</td><td>Основные факторы возникновения и развития</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table>

Домашнее задание № 1: нарисовать табличку / вывеску к каждому предприятию.</td>
<td>2</td>
<td>ОК 01
ОК 02
ОК 03
ОК 05
ОК 09</td>
</tr>
<tr>
<td>5</td>
<td>Тема 2.2.
Появление гостеприимства на Руси</td>
<td>Содержание учебного материала:
Исторические предпосылки формирования индустрии гостеприимства. Корчма. Вольная корчма. Податная корчма. Тайная корчма. Казенная корчма. Княжеские пиры: административная функция. Традиции княжеских пиров. Ханский кабак. Царев кабак. Кабацкая отчетность.
Домашнее задание №2: составить меню княжеского пира.</td>
<td>2</td>
<td>ОК 01
ОК 02
ОК 02
ОК 05</td>
</tr>
<tr>
<td>6</td>
<td>Тема 2.3.
Вклад Петра I в развитие предприятий общественного питания в России</td>
<td>Содержание учебного материала:
Великое кулинарное посольство. Еда по “новому” стилю. Влияние Голландских традиций. Голландские кофейни. Харчевни и Австерии. Новые “заморские” продукты: кольраби и савойская капуста, баклажаны, петрушка, сельдерей, сахарная свекла, тмин, фенхель, эстрагон, шалфей, мята, морена, шпинат. Изменения в кухонной техники и появление плит. Блюда иноземной кухни: филе, бифштексы, лангеты, шницели, котлеты, клопсы и т.д. Кухонная утварь: появились кастрюля, шумовка, противень и прочее. Правила подачи блюд.
Домашнее задание №3: Посмотреть фильм “Слуга Государев” и выписать перечень блюд царской трапезы.</td>
<td>2</td>
<td>ОК 01
ОК 02
ОК 02
ОК 05</td>
</tr>
</table>

7	**Тема 2.4.** **ПЗ № 2.** **Рецепты блюд эпохи Петра Великого**	**Практическое занятие №2** **Содержание практической работы:** Холодные закуски и горячие блюда, похлебки, жаренья и пирожные. Блюда петровской эпохи: суп Петра Великого, “Заяц под снегом”, старинное русское мороженое, жареный поросенок с гречневой кашей и печенкой, пирог с сюрпризом, щи из квашеной капусты, буженина, холодец с хреном, сало с чесноком, солонина из говядины, утка запеченная с соусом из дикой брусники, ягненок в клюквенном соусе, сыры пикантные. **Форма работы:** индивидуальная и групповая работа студентов **Задания для выполнения:** Проанализировать рецепты предложенных блюд. Выделить российское сырье и импортное, используемое для приготовления данных блюд. **Домашнее задание №4:** составить меню торжественного обеда императора и меню фуршета.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 09
8	**Тема 2.5.** **Европеизация системы общественного питания в России.**	**Содержание учебного материала:** Екатерининская эпоха. Появление слова "кухня", кухонной утвари, новых приемы тепловой обработки, новых продуктов. Появление новой модели кухни: строение отдельных кухонных корпусов во дворцах и домах дворян. Появление иностранных специалистов в сфере питания и сервиса. **Домашнее задание №5:** Нарисовать схему кухонного корпуса дворцового хозяйства.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 02 ОК 05
9	**Тема 2.6.** **Английское и французское влияние на русскую кулинарную традицию**	**Содержание учебного материала:** Складываются два направления: национальное и иностранное. Национальное направление сохраняется крепостными поварами. Иностранное направление развивается благодаря иностранным специалистам, и отечественным поварам, прошедшим обучение. Влияние голландской, германской, английской и французской кулинарных традиций на русскую кухню. Придворные церемониальные обеды. **Домашнее задание № 6:** На основе исторических фильмов и произведений описать правила церемониального обеда при дворе российских императоров.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 02 ОК 05
10	**Тема 2.7.** **Развитие предприятий общественного питания с середины XIX - 1917 г.**	**Содержание учебного материала:** Ресторан как особая категория «заведений трактирного промысла» состоялся в начале XIX века. Первый русский ресторан открылся в 1805 г. в Петербурге при «Отеле дю Норд». Новое «Положение о трактирных заведениях в Санкт-Петербурге». Первое объединение рестораторов – «Общество взаимопомощи владельцев заведений трактирного промысла». Отраслевые издания: в Москве – «Ресторатор» (1910–1912) и «Ресторанная жизнь» (1912–1915), в Санкт-Петербурге – «Ресторанное дело» (1912–1916). Особенности сферы услуг и питания в эпоху революций и годы гражданской войны в России. Нехватка продовольствия к концу Первой	2	ОК 01 ОК 02 ОК 02 ОК 05

		мировой войны и введение пайков. **Домашнее задание №7:** Проанализировать меню ресторана, кафе, трактира начала XX века и сравнить с современными блюдами.		
11	**Тема 2.8.** **Сфера общественного питания в 1920–1940 годы**	**Содержание учебного материала:** Изменения в пайковой системе в 1920х. Академический паек эпохи военного коммунизма. Кулинарные просчеты молодой Советской республики. Деятельность АРА и других заграничных «благотворителей». Деятельность Фритьофа Нансена по спасению населения России от голода. Еда и организация частного и общественного кулинарного производства в годы НЭПа: история распространения картофеля, «Арагви», установление «теоретических» основ советской кулинарии. Мороженное в СССР – любимое и популярное народное лакомство. **Домашнее задание №8:** Проанализировать меню предприятий общественного питания и составить меню традиционного обеда для семьи из 4 человек, и праздничного ужина.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 02 ОК 05
12	**Тема 2.9.** **ПЗ №3.** **Сфера общественного питания в период Великой Отечественной войны послевоенное время**	**Практическое занятие №3** **Содержание практической работы:** Снабжение советских предприятий общественного питания в годы войны, изменения рецептур основных блюд. Анализ изменения рецептуры хлеба. Карточная система снабжения населения. Советские предприятия общественного питания и попытка их реорганизовать в первой половине 50х года. Улучшение продовольственной ситуации в стране в 1955-1961 гг. Реформаторские тенденции 60 годов в сфере услуг и общественном питании. **Форма работы:** групповая работа студентов. **Задания для выполнения:** на основе анализа исторических источников и источников личного происхождения, а также видео материалов студенты представляют поэтапное изменение рецептур основных блюд и хлеба. **Домашнее задание №9**: Посмотреть фильм «Дайте жалобную книгу» и отметить изменения в обслуживании гостей ресторана, показанные в фильме.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 09
13	**Тема 2.10.** **ПЗ №4.** **Сфера питания периода «Перестройки» (конец 80-х-90-е**	**Практическое занятие №4** **Содержание практической работы:** Пищевые идеалы советского народа в 70х и первой половине 80х годов. Советская кухня времен «расцвета» и «застоя». Антиалкогольная кампания в период «перестройки». Американские точки предприятий общественного питания в СССР, приобретение продуктов. «Кулинарная революция» 90х годов и ее результаты. Плюрализм пищевого рынка России,	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 09

	гг.).	контрасты в еде и в кулинарных идеалах, формирование новых пищевых нравов 1991 – 1999гг. **Форма работы:** групповая работа студентов. **Задания для выполнения:** студент на основании анализа ассортимента магазинов, ресторанов, источников личного характера, видео материалов составляет два меню: - меню среднестатистической семьи из 4 человек (два взрослых и два ребенка) на неделю; - ассортимент праздничной «корзины» для застолья на шесть человек **Домашнее задание №10:** Повторить конспекты		
14	**Тема 2.11 Особенности кухни Северного Урала**	**Содержание учебного материала:** Особенности национальный традиций нардов северного Урала. Кухни народов Тюменской области, Ханты-Мансийского и Ямало-Ненецкого автономных округов. Локальные продукты и блюда из них. **Домашнее задание №11:** Составить меню праздничного обеда из блюд традиционной кухни Северного Урала	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05
15	**Тема 2.12 Особенности кухни Среднего Урала**	**Содержание учебного материала:** Особенности национальный традиций нардов Среднего Урала. Кухни народов Пермского края, Свердловской области. Локальные продукты и блюда из них. **Домашнее задание №12:** Составить меню праздничного обеда из блюд традиционной кухни Среднего Урала	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05
16	**Тема 2.13 Особенности кухни Южного Урала**	**Содержание учебного материала:** Особенности национальный традиций нардов Южного Урала. Кухни народов Башкортостана, Челябинской области, Оренбургской области, Актюбинской области. Локальные продукты и блюда из них. **Домашнее задание №13:** Составить меню праздничного обеда из блюд традиционной кухни Южного Урала	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05
17	**Тема 2.14. Тенденции развития сферы услуг, гостеприимства и общественного питания в 2000х**	**Содержание учебного материала:** 2001 – 2003 структурная перестройка потребительского рынка. Защита прав потребителей. Стандарты оказания услуг гостеприимства и питания. Демократизация рынка сферы услуг и общественного питания с ориентацией на средний ценовой сегмент. Внедрение разных ресторанных направлений и кухонь. Пивные заведения и кофейни. Конкурентная борьба ресторанов. Программы лояльности на предприятиях общественного питания. Сетевые рестораны. Сетевые пивные рестораны. Кофейный бизнес. **Домашнее задание №14:**	2	ОК 01 ОК 02 ОК 02 ОК 05

<table>
<tr><td></td><td></td><td>Составить таблицу по предприятиям общественного питания города Екатеринбурга.<table><tr><td></td><td>Рестораны</td><td>Бары</td><td>Кафе</td><td>Столовые</td><td>Закусочные</td></tr><tr><td>Названия предприятий</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>18</td><td>Тема 2.15.
ПЗ №5.
Знакомство с организацией работы ресторана</td><td>Прикладной модуль
Практическое занятие №5
Содержание практической работы:
Занятие проходит в форме экскурсии на предприятие общественного питания в соответствии с темой. Студенты знакомиться с производством, торговой группой помещений ресторана, анализируют принципы работы, ассортимент, виды услуг питания, карту лояльности и т.д.
Форма работы: индивидуальная работа студентов.
Задания для выполнения:
Студенты представляю отчет об экскурсии в форме ответов на вопросы по анализу предприятия общественного питания: тип предприятия, вид собственности, место расположения, категория клиентов, уровень обслуживания, метод обслуживания, ассортимент, виды услуг питания, «фишка» предприятия, интерьер предприятия.
Домашнее задание №15:
Оформить анализ предприятия в соответствии с требованиями</td><td>2</td><td>ОК 01
ОК 02
ОК 03
ОК 05
ОК 09
ОК 11
ПК 1.1</td></tr>
<tr><td>19</td><td>Тема 2.16.
ПЗ №6.
Знакомство с организацией работы бара</td><td>Прикладной модуль
Практическое занятие №6
Содержание практической работы:
Занятие проходит в форме экскурсии на предприятие общественного питания в соответствии с темой. Студенты знакомиться с производством, торговой группой помещений ресторана, анализируют принципы работы, ассортимент, виды услуг питания, карту лояльности и т.д.
Форма работы: индивидуальная работа студентов.
Форма работы: индивидуальная работа студентов.
Задания для выполнения:
Студенты представляю отчет об экскурсии в форме ответов на вопросы по анализу предприятия общественного питания: тип предприятия, вид собственности, место расположения, категория клиентов, уровень обслуживания, метод обслуживания, ассортимент, виды услуг питания,</td><td>2</td><td>ОК 01
ОК 02
ОК 03
ОК 05
ОК 09
ОК 11
ПК 1.1</td></tr>
</table>

		«фишка» предприятия, интерьер предприятия. **Домашнее задание №16:** Оформить анализ предприятия в соответствии с требованиями		
20	**Тема 2.17** **ПЗ №7.** **Знакомство с организацией работы предприятия быстрого обслуживания**	**Прикладной модуль** **Практическое занятие №7** **Содержание практической работы:** Занятие проходит в форме экскурсии на предприятие общественного питания в соответствии с темой. Студенты знакомиться с производством, торговой группой помещений ресторана, анализируют принципы работы, ассортимент, виды услуг питания, карту лояльности и т.д. Форма работы: индивидуальная работа студентов. **Форма работы:** индивидуальная работа студентов. **Задания для выполнения:** Студенты представляю отчет об экскурсии в форме ответов на вопросы по анализу предприятия общественного питания: тип предприятия, вид собственности, место расположения, категория клиентов, уровень обслуживания, метод обслуживания, ассортимент, виды услуг питания, «фишка» предприятия, интерьер предприятия. **Домашнее задание №7:** Оформить анализ предприятия в соответствии с требованиями	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 09 ОК 11 ПК 1.1
21	**Тема 2.18.** **ПЗ №8.** **Знакомство с организацией работы кафе**	**Прикладной модуль** **Практическое занятие №8** **Содержание практической работы:** Занятие проходит в форме экскурсии на предприятие общественного питания в соответствии с темой. Студенты знакомиться с производством, торговой группой помещений ресторана, анализируют принципы работы, ассортимент, виды услуг питания, карту лояльности и т.д. Форма работы: индивидуальная работа студентов. **Форма работы:** индивидуальная и групповая работа студентов **Задания для выполнения:** Студенты представляю отчет об экскурсии в форме ответов на вопросы по анализу предприятия общественного питания: тип предприятия, вид собственности, место расположения, категория клиентов, уровень обслуживания, метод обслуживания, ассортимент, виды услуг питания, «фишка» предприятия, интерьер предприятия. **Домашнее задание №18:** Оформить анализ предприятия в соответствии с требованиями	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 09 ОК 11 ПК 1.1
22	**Тема 2.19.**	**Прикладной модуль**	2	ОК 01

	ПЗ №9. **Знакомство с организацией работы магазина кулинарии**	**Практическое занятие №9** **Содержание практической работы:** Занятие проходит в форме экскурсии на предприятие общественного питания в соответствии с темой. Студенты знакомиться с производством, торговой группой помещений ресторана, анализируют принципы работы, ассортимент, виды услуг питания, карту лояльности и т.д. Форма работы: индивидуальная работа студентов. **Форма работы:** индивидуальная работа студентов. **Задания для выполнения:** Студенты представляю отчет об экскурсии в форме ответов на вопросы по анализу предприятия общественного питания: тип предприятия, вид собственности, место расположения, категория клиентов, уровень обслуживания, метод обслуживания, ассортимент, виды услуг питания, «фишка» предприятия, интерьер предприятия. **Домашнее задание №19:** Оформить анализ предприятия в соответствии с требованиями		ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 09 ОК 11 ПК 1.1
23	**Тема 2.20.** **ПЗ №10.** **Знакомство с организацией работы столовой**	**Прикладной модуль** **Практическое занятие №10** **Содержание практической работы:** Занятие проходит в форме экскурсии на предприятие общественного питания в соответствии с темой. Студенты знакомиться с производством, торговой группой помещений ресторана, анализируют принципы работы, ассортимент, виды услуг питания, карту лояльности и т.д. Форма работы: индивидуальная работа студентов. **Форма работы:** индивидуальная работа студентов. **Задания для выполнения:** Студенты представляю отчет об экскурсии в форме ответов на вопросы по анализу предприятия общественного питания: тип предприятия, вид собственности, место расположения, категория клиентов, уровень обслуживания, метод обслуживания, ассортимент, виды услуг питания, «фишка» предприятия, интерьер предприятия. **Домашнее задание №20:** Оформить анализ предприятия в соответствии с требованиями	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 09 ОК 11 ПК 1.1
		Итого	**46**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ООД.14 Введение в отрасль

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Социально-гуманитарных дисциплин, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Бурмистрова Е. В. Методы организации исследовательской и проектной деятельности обучающихся: учебное пособие для вузов / Е. В. Бурмистрова, Л. М. Мануйлова. – Москва: Издательство Юрайт, 2026. – 115 с.
2. Донченко, Л. В. Национальные кулинарные традиции: история продуктов питания : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 349 с.
3. Панфилова А. П. Культура речи и деловое общение : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. П. Панфилова, А. В. Долматов. – Москва: Издательство Юрайт, 2026. – 488 с.
4. Садовская, В. С. Психология общения : учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. С. Садовская, В. А. Ремизов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 169 с.
5. Щетинин М. П. Проектирование предприятий общественного питания. Руководство к выполнению учебных проектов: учебное пособие для среднего профессионального образования / М. П. Щетинин, О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. – 2-е изд. – Москва: Издательство Юрайт, 2026. – 299 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ООД.14 Введение в отрасль

Контроль и оценка раскрываются через дисциплинарные результаты, усвоенные знания и приобретенные студентами умения, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций.

ОК/ПК	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
Раздел 1. Профессиональная адаптация		
ОК 02 ОК 05	Тема 1.1. Деятельности учебных организаций в системе СПО	- Лекция в форме обсуждения.
ОК 01 ОК 03 ОК 05	Тема 1.2. ПЗ№1. Адаптация к новым формам деятельности. Новый коллектив	- Выполнение практической работы; - Тренинг;
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ПК 1.2	Тема 1.3. ПЗ№2. Взаимодействие в коллективе	- Выполнение практической работы; - Тренинг;
Раздел 2. Становление и развитие предприятий торговли в России		
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 09	Тема 2.1. ПЗ№ 1. Исторические этапы развития предприятий общественного питания в России	
ОК 01 ОК 02 ОК 02 ОК 05	Тема 2.2. Появление гостеприимства на Руси	- Лекция в форме обсуждения
ОК 01 ОК 02 ОК 02 ОК 05	Тема 2.3. Вклад Петра I в развитие предприятий общественного питания в России	- Лекция в форме обсуждения
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 09	Тема 2.4. ПЗ№ 2 Рецепты блюд эпохи Петра Великого	- Выполнение практической работы; - Анализ неадаптированных источников информации; - Работа по преобразованию информации
ОК 01 ОК 02 ОК 02 ОК 05	Тема 2.5. Европеизация системы общественного питания в России.	- Лекция в форме обсуждения
ОК 01 ОК 02 ОК 02 ОК 05	Тема 2.6. Английское и французское влияние на русскую кулинарную традицию	- Лекция в форме обсуждения.
ОК 01 ОК 02 ОК 02 ОК 05	Тема 2.7. Развитие предприятий общественного питания с середины XIX - 1917 г.	- Лекция в форме обсуждения;

ОК 01 ОК 02 ОК 02 ОК 05	Тема 2.8. Сфера общественного питания в 1920–1940 годы	- Лекция в форме обсуждения
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 09	Тема 2.9. ПЗ№3. Сфера общественного питания в период Великой Отечественной войны послевоенное время	- Выполнение практической работы; - Анализ неадаптированных источников информации; - Работа по преобразованию информации
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 09	Тема 2.10. ПЗ№4. Сфера питания периода «Перестройки» (конец 80-х-90-е гг.).	- Выполнение практической работы; - Анализ неадаптированных источников информации; - Работа по преобразованию информации
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 09	Тема 2.11 Особенности кухни Северного Урала	- Лекция в форме обсуждения
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 09	Тема 2.12 Особенности кухни Среднего Урала	- Лекция в форме обсуждения
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 09	Тема 2.13 Особенности кухни Южного Урала	- Лекция в форме обсуждения
ОК 01 ОК 02 ОК 02 ОК 05	Тема 2.14. Тенденции развития сферы услуг, гостеприимства и общественного питания в 2000х	- Лекция в форме обсуждения
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 09 ПК 1.1	Тема 2.15. ПЗ№5. Знакомство с организацией работы ресторана	- Выполнение практической работы; - Анализ предприятия общественного питания по заданному алгоритму; - Работа по преобразованию информации
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 09 ПК 1.1	Тема 2.16. ПЗ№6. Знакомство с организацией работы бара	- Выполнение практической работы; - Анализ предприятия общественного питания по заданному алгоритму; - Работа по преобразованию информации
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 09 ПК 1.1	Тема 2.17 ПЗ№7. Знакомство с организацией работы предприятия быстрого обслуживания	- Выполнение практической работы; - Анализ предприятия общественного питания по заданному алгоритму; - Работа по преобразованию информации

ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 09 ПК 1.1	Тема 2.18 ПЗ№8. Знакомство с организацией работы кафе	- Выполнение практической работы; - Анализ предприятия общественного питания по заданному алгоритму; - Работа по преобразованию информации
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 09 ПК 1.1	Тема 2.19. ПЗ№9. Знакомство с организацией работы магазина кулинарии	- Выполнение практической работы; - Анализ предприятия общественного питания по заданному алгоритму; - Работа по преобразованию информации
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 09 ПК 1.1	Тема 2.20. ПЗ№10. Знакомство с организацией работы столовой	- Выполнение практической работы; - Анализ предприятия общественного питания по заданному алгоритму; - Работа по преобразованию информации

Приложение 2.15
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа учебной дисциплины

«ООД.15 ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ПРОЕКТ»

2026 г.

РАССМОТРЕНО
на заседании
предметно-цикловой комиссии
протокол № 6 «14» января 2026 г.

ОДОБРЕНО
на заседании
методического совета техникума
протокол № 5 «28» января 2026 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, Федеральной образовательной программы среднего общего образования, Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, укрупненная группа профессий 43.00.00 Сервис и туризм, в рамках ФП «Профессионалитет».

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Разработчики:

Карфидова В.Ю., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»
Петровских Л.И., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Техническая экспертиза:

Павлова Н.Д., заместитель директора по учебной работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Содержательная экспертиза:

Солодухина Н.В., заместитель директора по методической работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины……...…..
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы……
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины…….
2. Структура и содержание учебной дисциплины……
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины……..
2.2. Содержание дисциплины……..
3. Условия реализации учебной дисциплины……....
3.1. Материально-техническое обеспечение……..
3.2. Учебно-методическое обеспечение…….
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины……..……..….
4.1. Результаты обучения……...……..

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ООД.15 Индивидуальный проект

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Индивидуальный проект»: формирование у обучающихся системных представлений и опыта применения методов, технологий и форм организации проектной и учебно-исследовательской деятельности для достижения практико-ориентированных результатов образования; формирование навыков разработки, реализации и общественной презентации обучающимися результатов исследования, индивидуального проекта, направленного на решение научной, личностной или социально значимой проблемы.

Дисциплина «Индивидуальный проект» включена в обязательную часть общеобразовательного цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

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

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Дисциплинарные (предметные)**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	**В части трудового воспитания:** - готовность к активной социально направленной деятельности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности. **Овладение универсальными учебными познавательными действиями:** **а) базовые логические действия:** - самостоятельно формулировать и актуализировать социальную проблему, рассматривать ее всесторонне; - определять цели познавательной деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых социальных явлениях и процессах; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативного мышления при решении жизненных проблем. **б) базовые исследовательские действия:** - развивать навыки учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыки разрешения проблем; - проявлять способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов социального познания; - анализировать результаты, полученные в ходе решения задачи, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания об общественных объектах, явлениях и процессах в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из различных предметных областей;	**Сформировать знания об (о):** - особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сфере; - экономике как науке и хозяйстве, роли государства в экономике, в том числе государственной политики поддержки конкуренции и импортозамещения, особенностях рыночных отношений в современной экономике; - правовом регулирования гражданских, семейных, трудовых, налоговых, образовательных, административных, уголовных общественных отношений. **Сформировать умения:** - 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; - формулировать на основе приобретенных социально- гуманитарных знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам с точки зрения социальных

	- выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативные решения.	ценностей и использовать ключевые понятия, теоретические положения социальных наук для объяснения явлений социальной действительности; - использовать финансовую информацию для достижения личных финансовых целей, обеспечивать финансовую безопасность с учетом рисков и способов их снижения; - сформировать гражданскую ответственность в части уплаты налогов для развития общества и государства.
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	**Овладение универсальными учебными познавательными действиями:** **а) базовые исследовательские действия:** - уметь переносить знания об общественных объектах, явлениях и процессах в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; **б) умения работать с информацией:** - владеть навыками получения социальной 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 различных видов и форм представления (в том числе полученной из интернет-источников), 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	**Сформировать умения:** - 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; - оценивать социальную информацию, в том числе поступающей по каналам сетевых коммуникаций, владение умением определять степень достоверности информации;

	этических норм, норм информационной безопасности.	- использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении различных задач; - соотносить различные оценки социальных явлений, содержащиеся в источниках информации, давать на основе полученных знаний правовую оценку действиям людей в модельных ситуациях.
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	**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. **В области трудового воспитания:** - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной социально направленной деятельности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - мотивация к эффективному труду и постоянному профессиональному росту, к учету общественных потребностей при предстоящем выборе сферы деятельности. **Овладение универсальными учебными познавательными действиями:** **а) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность:** - внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей; - готовность и способность овладевать новыми социальными практиками, осваивать типичные социальные роли; - социальных навыков, включающих способность выстраивать	**Сформировать знания об (о):** - особенностях социализации личности в современных условиях, сознании, познании и самосознании человека; - особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сферах; - перспективах развития современного общества, в том числе тенденций развития Российской Федерации; - экономике как науке и хозяйстве, роли государства в экономике, в том числе государственной политики поддержки конкуренции и импортозамещения, особенностях рыночных отношений в современной экономике. **Сформировать умения:** - выявлять причины и последствия преобразований в различных сферах жизни российского 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

	отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты. **б) базовые логические действия:** - вносить коррективы в деятельность (с учетом разных видов деятельности), оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем, в том числе учебно-познавательных. **в) базовые исследовательские действия:** - анализировать результаты, полученные в ходе решения задачи, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - давать оценку новым ситуациям, возникающим в процессе познания социальных объектов, в социальных отношениях; - оценивать приобретенный опыт; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативные решения. **г) умения работать с информацией:** - владеть навыками получения социальной 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 различных видов и форм представления (в том числе полученной из интернет-источников), ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и	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; - 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; - использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении различных задач; - 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

	организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; **д) умения самоорганизации:** - самостоятельно осуществлять познавательную деятельность; - выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и в жизненных ситуациях; - самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - давать оценку новым ситуациям, возникающим в познавательной и практической деятельности, в межличностных отношениях; - оценивать приобретенный опыт; - способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень. **е) умения самоконтроля:** - владеть навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований; - использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; - принимать мотивы и аргументы других при анализе результатов деятельности.	развития общества и государства; - сформированность навыков оценивания социальной информации, в том числе поступающей по каналам сетевых коммуникаций, владение умением определять степень достоверности информации; - ориентироваться в актуальных общественных событиях, определения личной гражданской позиции.
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	**Овладение универсальными учебными познавательными действиями:** **а) умения работать с информацией:** - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; б) умения общения: - осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; - владеть различными способами общения и взаимодействия;	**Сформировать умения:** - 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

	- аргументированно вести диалог; - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств.	и оценке социальных явлений, для ориентации в социальных науках и при изложении собственных суждений и построении устных и письменных высказываний; - 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; - устанавливать связи социальных объектов и явлений с помощью различных знаковых систем; - 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; - 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.
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и	**Овладение универсальными учебными познавательными действиями:** **а) базовые исследовательские действия:** - осуществлять деятельность по получению нового знания, его	**Сформировать знания об (о):** - особенностях процесса цифровизации и влиянии массовых коммуникаций на все сферы жизни общества;

иностранном языках	интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; **б) умения работать с информацией:** - владеть навыками получения социальной 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 различных видов и форм представления (в том числе полученной из интернет-источников), 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.	- перспективах развития современного общества, в том числе тенденций развития Российской Федерации. **Сформировать умения:** - устанавливать связи социальных объектов и явлений с помощью различных знаковых систем; - сформировать представления 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; - 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; - использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении

		различных задач.
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	**Овладение универсальными учебными познавательными действиями:** **а) базовые логические действия:** - вносить коррективы в деятельность (с учетом разных видов деятельности), оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; **б) умения самоконтроля:** - владеть навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований; использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; - уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению.	**Сформировать знания об (о):** - особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сферах; - правовом регулирования гражданских, трудовых, административных, уголовных общественных отношений. **Сформировать умения:** - характеризовать функции социальных институтов; - осознание значимости здорового образа жизни.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ООД.15 Индивидуальный проект

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Вид учебной работы	Объём в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Объем образовательной нагрузки	**44**	
Учебные занятия	**32**	**22**
в том числе:		
Основное содержание	**22**	
теоретическая подготовка	**4**	
лабораторные и практические занятия	**18**	
Прикладной модуль	**10**	
в том числе теоретическая подготовка	**6**	
лабораторные и практические занятия	**4**	
Консультации	**6**	
Самостоятельная работа обучающегося	**-**	
Промежуточная аттестация в форме экзамена	**6**	

2.2. Содержание дисциплины ООД.15 Индивидуальный проект

№ занятия	Наименование темы занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, прикладной модуль	Объем часов	ОК, ПК
1	**Тема 1. Особенности концепции предприятия общественного питания**	**Содержание учебного материала:** Что такое концепция ресторана. Задача концепции предприятия общественного питания. Общее представление о проектируемом предприятии общественного питания: основные пункты. Выбор темы предприятия общественного питания. Выбор названия предприятия общественного питания. Легенда предприятия общественного питания. **Домашнее задание № 1:** Подготовить презентации об успешных ресторанных концепциях (кафе-клуб «Папа Вейдер» (Москва); ресторан «Sempre» (Москва); гастропаб «Крендель» (Москва); ресторан «В Темноте» (Москва); Иглубар (Москва); ресторан-бар «48 стульев» (Санкт-Петербург); кафе Вагон-ресторан (Санкт-Петербург); ресторан «Ognivo» (Санкт-Петербург); ресторан «Wine Gogh» (Санкт-Петербург). «Platforma» (Екатеринбург); ресторан «Norra Rok» (Екатеринбург); ресторан аутентичной кухни «Зверобой» (Екатеринбург); Pop-up ресторан «Сезоны» (Екатеринбург); ресторан «Choclo» (Екатеринбург); БарБорис (Екатеринбург). Возможно выбрать из указанных либо выбрать самостоятельно.	2	ОК 03 ОК 05 ОК 09
2	**Тема 2** **ПЗ№1 Анализ успешных ресторанных концепций**	**Практическое занятие №1** **Содержание практической работы:** Анализ концепций современных ресторанов России: Москвы, Санкт-Петербурга, Екатеринбурга. Анализ производится по схеме: концепция ресторана, “фишка” ресторана, сущность уникального торгового предложения, легенда ресторана, дополнительные услуги, составляющие атмосферы ресторана (интерьер, музыка, меню и т.д.) **Форма работы:** индивидуальная и групповая работа студентов. **Задания для выполнения:** в процессе представления презентаций о ресторанах России студенты выполняют опорную таблицу по ключевым показателям анализа. **Домашнее задание №2:** Продумать «фишку» и легенду своего будущего ресторана. Задание выполняется в электронном варианте в файле проекта.	2	ОК 01 ОК 03 ОК 05 ОК 09

3	**Тема 3** **ПЗ№2 Анализ конкурентной среды предприятия общественного питания**	**Практическое занятие №2** **Содержание практической работы:** Определение методов анализа конкурентной среды предприятия общественного питания: STEP-анализ - как метод анализа для факторов внешней макросреды; SWOT-анализ – как метод анализа внутренней среды предприятия; многоугольник конкурентоспособности. Характеристика проектируемого предприятия и конкурентов посредством выявления сильных и слабых сторон, влияния внешней среды. **Форма работы:** индивидуальная и групповая работа студентов. **Задания для выполнения:** студенты анализируют конкурентный рынок предприятий общественного питания города Екатеринбурга, выявляют потенциальных конкурентов для проектируемого предприятия общественного питания, заполняют матрицы SWOT-анализа и STEP-анализ. **Домашнее задание №3:** доработать матрицы SWOT-анализа и STEP-анализа, составить многоугольник конкурентоспособности; выполняется в электронном варианте в файле проекта.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 09
4	**Тема 4** **ПЗ№3** **Описание основной идеи проекта**	**Прикладной модуль** **Практическое занятие №3** **Содержание практической работы:** Описание основной идеи. Концепция включает следующие стандартные компоненты: название и логотип – визуальный образ компании; тип заведения; слог, который отражает основную идею; фирменный стиль, выполняющий функцию визуальной коммуникации с клиентами; схеме зонирования залов в зависимости от потребностей категорий целевой аудитории; интерьерный стиль, отражающий ценности посетителей; правила сервиса; музыкальное сопровождение; уникальные особенности; особенности кухни и технологического оборудования. **Форма работы:** индивидуальная и групповая работа студентов **Задания для выполнения:** основываясь на ранее полученных знаниях в рамках теоретических и практических занятий, студенты оформляют концепцию проектируемого предприятия общественного питания по заданному алгоритму. **Домашнее задание №4:** Оформить описание основной идеи - концепции проектируемого предприятия общественного питания. Задание выполняется в электронном варианте в файле проекта.	2	ОК 01 ОК 03 ОК 05 ОК 09 ПК 1.1
		Прикладной модуль		ОК 01

5	**Тема 5** **ПЗ№4** **Особенности разработки меню ресторана**	**Практическое занятие №4** Содержание практической работы: Концепция меню. Этапы разработки меню. При разработке меню следует учитывать: формат заведения и выбор кухни; целевую аудиторию; себестоимость каждого блюда и торговую наценку; гастрономические тренды. Длинное или короткое меню. Сезонное меню. Одно или несколько меню. Меню с фотографиями или без них. Ресурсное обеспечение предприятия общественного питания. Особенности кухни и технологического оборудования на предприятии общественного питания. **Форма работы:** индивидуальная и групповая работа студентов **Задания для выполнения:** разработать меню проектируемого предприятия общественного питания, определиться с концепций и основными блюдами, дизайном меню. **Домашнее задание №5:** Оформить меню проектируемого предприятия общественного питания. Задание выполняется в электронном варианте в файле проекта	2	ОК 03 ОК 05 ОК 09 ПК 1.1
6	**Тема 6** **Спектр дополнительных услуг ресторана**	**Прикладной модуль** **Содержание учебного материала:** Что собой представляют основные и дополнительные услуги в ресторане? Описание возможных дополнительных услуг предприятия общественного питания: Организация поздравлений для именинников; Предоставление особого места посетителям; Мастер-классы для детей и взрослых; Музыкальные поздравления в виде песен или полноценных творческих номеров; Детские или взрослые аниматоры; Организация и проведение различных торжественных мероприятий (от детских дней рождения до свадеб); Изготовление особых блюд, не включенных в меню, поваром по запросу посетителя; Услуги доставки еды на дом и в офис; Продажа продуктов собственного хозяйства; Продажа дополнительных товаров, не числящихся в меню. Как правильно предлагать дополнительные услуги? **Домашнее задание № 6:** Составить и описать спектр дополнительных услуг проектируемого ресторана с описанием. Задание выполняется в электронном варианте в файле проекта.	2	ОК 01 ОК 03 ОК 05 ОК 09 ПК 1.1
7	**Тема 7** **Атмосфера и особенности интерьера предприятия общественного питания**	**Прикладной модуль** **Содержание учебного материала:** Атмосфера предприятия общественного питания и ее составляющие. Интерьер предприятия общественного питания: внутренняя отделка, окна, мебель, освещение, интерьерные мелочи, декор, туалет, гардероб. Освещение. Температура помещения. Сервис. Открытая кухня: плюсы и минусы. **Домашнее задание №7:** Продумать детали атмосферы проектируемого предприятия общественного питания. Прописать в текстовом файле проекта и выполнить иллюстрации интерьера проектируемого предприятия общественного питания. Задание выполняется в электронном варианте в файле проекта.	2	ОК 02 ОК 03 ОК 05 ПК 1.1
	Тема 8	**Прикладной модуль**		ОК 01

8	**Музыка в ресторане как способ привлечения потребителей**	**Содержание учебного материала:** Музыкальный маркетинг в предприятии общественного питания. 3 составляющие правильного музыкального сопровождения ресторана: Качественный звук, Атмосферная музыка, Качественная компоновка. Что необходимо учитывать при подборе музыкальных композиций. Влияние музыки на персонал предприятия и работоспособность. **Домашнее задание №8:** Продумать и описать особенности музыкального выбора для проектируемого предприятия общественного питания. Задание выполняется в электронном варианте в файле проекта.	2	ОК 03 ОК 05 ПК 1.1
9	**Тема 9 ПЗ№ 5 Продвижение ресторана и выход на рынок**	**Практическое занятие №5** **Содержание практической работы:** Выбор и обоснование оптимальных способов продвижения предприятия общественного питания на рынке: публикация в интернет-изданиях, создание сайта, создания сообщества/группы/канала в мессенджерах, внесение данных и информации в картографические сервисы, контекстная реклама, реклама через блогеров, тематические мероприятия, программа лояльности, специальные предложения, сайты-агрегаторы, скидки, подарки, оформление входной группы и т.д. **Форма работы:** индивидуальная и групповая работа студентов **Задания для выполнения:** продумать и создать систему продвижения проектируемого предприятия общественного питания на рынке. **Домашнее задание №9:** Оформить разработанную систему продвижения проектируемого предприятия общественного питания в текстовом документе. Представить визуальную рекламу. Задание выполняется в электронном варианте в файле проекта.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05
10	**Тема 10 ПЗ№6 Оформление текстового документа индивидуаль-ного проекта**	**Практическое занятие №6** **Содержание практической работы:** в процессе выполнения работы студенты оформляют текстовый документ индивидуального проекта в соответствии с требованиями ГОСТ Р 7.0.99-2018 (ИСО 214:1976) «Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Реферат и аннотация. Общие требования». Правила оформления титульного листа в соответствии с требованиями ГАПОУ СО «ЕТЭТ», оформление текстового документа, таблиц, формул, диаграмм, иллюстраций, сносок и т.д. **Форма работы:** индивидуальная работа студентов. **Задания для выполнения:** заполнение текстового документа индивидуального проекта. **Домашнее задание №10:** Дополнить необходимой информацией текстовый документ индивидуального проекта. Задание выполняется в электронном варианте в файле проекта	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05
11	**Тема 11 ПЗ№7 Оформление презентации**	**Практическое занятие №7** **Содержание практической работы:** в процессе выполнения работы студенты работают на компьютерах, оформляя презентации своих исследований в соответствии с требованиями. **Форма работы:** индивидуальная работа студентов.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05

	индивидуаль-ного проекта	**Задания для выполнения:** оформление презентации по разработанному индивидуальному проекту. **Домашнее задание №11:** Дополнить необходимой информацией презентацию разработанного индивидуального проекта. Задание выполняется в электронном варианте в файле проекта		
12	**Тема 12 ПЗ№8 Редактирование презентации индивидуаль-ного проекта**	**Практическое занятие №8** **Содержание практической работы:** в процессе выполнения работы студенты работают на компьютерах, редактируя презентации своих исследований в соответствии с требованиями. **Форма работы:** индивидуальная работа студентов. **Задания для выполнения:** редакция презентации по разработанному индивидуальному проекту. **Домашнее задание №12:** Дополнить необходимой информацией презентацию разработанного индивидуального проекта. Задание выполняется в электронном варианте в файле проекта	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05
13	**Тема 13 План подготовки публичного выступления**	**Содержание учебного материала:** План и стадии подготовки к публичному выступлению: сбор материалов, разработка темы, составление плана, критический анализ выбранной аргументации, освоение текста, репетиция произнесения речи. Чем отличается манипуляция от мотивации, этическая сторона речи, ответственность оратора. Убеждение и принуждение, в чём разница. **Домашнее задание №13:** Ответить на вопрос: «Какими качествами должен обладать оратор и почему?»	2	ОК 01 ОК 03 ОК 05
14	**Тема 14. ПЗ№9 Разработка плана публичного выступления**	**Практическое занятие №9** **Содержание практической работы:** в процессе выполнения работы студенты разрабатывают план подготовки публичного выступления по заданному алгоритму. Стадии подготовки к публичному выступлению: сбор материалов, разработка темы, составление плана, критический анализ выбранной аргументации, освоение текста, репетиция произнесения речи. Подготовка выступлений. **Форма работы:** индивидуальная работа студентов. **Задания для выполнения:** составление плана публичного выступления по заданному алгоритму. **Домашнее задание №14:** Составить план публичного выступления, подготовить вопросы для обсуждения.	2	ОК 01 ОК 03 ОК 05
15	**Тема 15. ПЗ№10 Подготовка к предзащите индивидуальн ых проектов**	**Практическое занятие №10** **Содержание практической работы:** в процессе выполнения работы студенты подготавливаются к защите индивидуального проекта. Речевой имидж оратора. Невербальные сигналы. Зрительные маркеры. Что такое харизма и возможно ли ее развить? Практические упражнения по развитию эмоционального интеллекта. **Форма работы:** индивидуальная работа студентов. **Задания для выполнения:** устная подготовка к презентации, практические упражнения по развитию эмоционального интеллекта. **Домашнее задание №15:** Подготовиться к презентации.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05
16	**Тема 16.**	**Практическое занятие №11**	2	ОК 01

	ПЗ№11 Предзащита индивидуальных проектов	**Содержание практической работы:** в процессе выполнения работы студенты выступают с предзащитой индивидуальных проектов. **Форма работы:** индивидуальная работа студентов. **Задания для выполнения:** Выступление с презентацией индивидуального проекта. **Домашнее задание №16:** Работа над ошибками.		ОК 03 ОК 05 ОК 09
	Консультация	Консультация. Подготовка к экзамену. Предзащита индивидуальных проектов.	6	
	Экзамен		6	
		Итого	**44**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ООД.15 Индивидуальный проект

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Социально-гуманитарных дисциплин, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Бурмистрова Е. В. Методы организации исследовательской и проектной деятельности обучающихся: учебное пособие для вузов / Е. В. Бурмистрова, Л. М. Мануйлова. – Москва: Издательство Юрайт, 2026. – 115 с.

2. Панфилова А. П. Культура речи и деловое общение : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. П. Панфилова, А. В. Долматов. – Москва: Издательство Юрайт, 2026. – 488 с.

3. Щетинин М. П. Проектирование предприятий общественного питания. Руководство к выполнению учебных проектов: учебное пособие для среднего профессионального образования / М. П. Щетинин, О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. – 2-е изд. – Москва: Издательство Юрайт, 2026. – 299 с.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Корягина Н. А. Самопрезентация и убеждающая коммуникация : учебник и практикум для вузов / Н. А. Корягина. – 2-е изд. – Москва: Издательство Юрайт, 2026. – 378 с.

2. Щетинин М. П. Проектирование предприятий общественного питания. Руководство к выполнению учебных проектов: учебное пособие для вузов / М. П. Щетинин, О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. – 2-е изд. – Москва: Издательство Юрайт, 2026. – 299 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ООД.15 Индивидуальный проект

Контроль и оценка раскрываются через дисциплинарные результаты, усвоенные знания и приобретенные студентами умения, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций.

ОК/ПК	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 03 ОК 05 ОК 09	**Тема1. Особенности концепции предприятия общественного питания**	- Лекция в форме обсуждения
ОК 01 ОК 03 ОК 05 ОК 09	**Тема 2. ПЗ№1. Анализ успешных ресторанных концепций**	- Выполнение практических работ; - Работа с текстом; - Анализ неадаптированных источников информации; - Работа с Интернет ресурсами.
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 09	**Тема 3. ПЗ№2. Анализ конкурентной среды предприятия общественного питания**	- Выполнение практических работ; - Работа с текстом; - Анализ неадаптированных источников информации; - Работа с Интернет ресурсами.
ОК 01 ОК 03 ОК 05 ОК 09 ПК 1.1	**Тема 4. ПЗ№3. Описание основной идеи проекта**	- Выполнение практических работ; - Работа с текстом; - Анализ неадаптированных источников информации; - Работа с Интернет ресурсами.
ОК 01 ОК 03 ОК 05 ОК 09 ПК 1.1	**Тема 5. ПЗ№4 Особенности разработки меню ресторана**	- Выполнение практических работ; - Работа с текстом; - Анализ неадаптированных источников информации; - Работа с Интернет ресурсами.
ОК 01 ОК 03 ОК 05 ОК 09 ПК 1.1	**Тема 6. Спектр дополнительных услуг ресторана**	- Лекция в форме обсуждения.
ОК 02 ОК 03 ОК 05 ПК 1.1	**Тема 7. Атмосфера и особенности интерьера предприятия общественного питания**	- Лекция в форме обсуждения; - Составление опорных схем и таблиц.
ОК 01 ОК 03 ОК 05 ПК 1.1	**Тема 8. Музыка в ресторане как способ привлечения потребителей**	- Выполнение практической работы; - Работа с Интернет ресурсами; - Решение кейсов; - Решение задач; - Анализ неадаптированных источников информации.

ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 11	**Тема 9. ПЗ№5 Продвижение ресторана и выход на рынок**	- Выполнение практической работы; - Работа с Интернет ресурсами; - Решение задач; - Анализ неадаптированных источников информации.
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05	**Тема 10. ПЗ№6. Оформление текстового документа индивидуального проекта**	- Выполнение практической работы; - Работа с Интернет ресурсами; - Решение кейсов; - Оформление документации.
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05	**Тема 11 ПЗ№7. Оформление презентации индивидуального проекта**	- Выполнение практической работы; - Работа с Интернет ресурсами; - Решение кейсов; - Оформление документации.
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05	**Тема 12 ПЗ№8. Редактирование презентации индивидуального проекта**	- Выполнение практической работы; - Работа с Интернет ресурсами; - Решение кейсов; - Оформление документации.
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05	**Тема 13** **План подготовки публичного выступления**	- Выполнение практической работы; - Работа с Интернет ресурсами; - Решение кейсов; - Оформление документации.
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05	**Тема 14.** **ПЗ№9.** **Разработка плана публичного выступления**	- Выполнение практической работы; - Работа с Интернет ресурсами; - Решение кейсов; - Оформление документации.
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05	**Тема 15.** **ПЗ№10. Подготовка к предзащите индивидуальных проектов**	- Выполнение практической работы; - Работа с Интернет ресурсами; - Решение кейсов; - Оформление документации.
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05	**Тема 16.** **ПЗ№10. Предзащита индивидуальных проектов**	- Выполнение практической работы; - Работа с Интернет ресурсами; - Решение кейсов; - Оформление документации.

Приложение 2.16
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа учебной дисциплины

«ОП.01 ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ»

2026 г.

РАССМОТРЕНО
на заседании
предметно-цикловой комиссии
протокол № 6 «14» января 2026 г.

ОДОБРЕНО
на заседании
методического совета техникума
протокол № 5 «28» января 2026 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, укрупненная группа профессий 43.00.00 Сервис и туризм, в рамках ФП «Профессионалитет».

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Разработчики:

Горина Д.Н., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»
Хомутова М.М., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Техническая экспертиза:

Павлова Н.Д., заместитель директора по учебной работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Содержательная экспертиза:

Солодухина Н.В., заместитель директора по методической работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины……...…..
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы……
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины…….
1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П…….
2. Структура и содержание учебной дисциплины……
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины……..
2.2. Содержание дисциплины……..
3. Условия реализации учебной дисциплины……....
3.1. Материально-техническое обеспечение……..
3.2. Учебно-методическое обеспечение…….
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины……..……..….
4.1. Результаты обучения……...……..

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»: формирование знаний о рациональном питании и производстве качественной и безопасной продукции общественного питания.

Дисциплина «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части определять этапы решения задачи выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы составлять план действия определять необходимые ресурсы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах реализовывать составленный план оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях методы работы в профессиональной и смежных сферах структуру плана для решения задач порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	-
ОК.02	определять задачи для поиска информации определять необходимые источники информации	номенклатура информационных источников, применяемых в	-

	планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию выделять наиболее значимое в перечне информации оценивать практическую значимость результатов поиска оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе с использованием цифровых средств	
ОК.03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования определять инвестиционную	содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология возможные траектории профессионального развития и самообразования основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности правила разработки бизнес-планов порядок выстраивания презентации кредитные банковские продукты	

	привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности презентовать бизнес-идею определять источники финансирования		
ОК.04	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности основы проектной деятельности	
ОК.05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста правила оформления документов и построения устных сообщений	
ОК.06	описывать значимость своей специальности применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей значимость профессиональной деятельности по специальности стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
ОК.07	соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности пути обеспечения ресурсосбережения принципы бережливого	

	производства организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона	производства основные направления изменения климатических условий региона	
ОК.09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности	
ПК 1.1-5.5, 6.1, 6.2	– соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; – определять источники микробиологического загрязнения; – производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; – обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки	– основные понятия и термины микробиологии; – основные группы микроорганизмов; – микробиология основных пищевых продуктов; – правила личной гигиены работников организации питания; – классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; – правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;	

	и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ; – готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; – проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов – рассчитывать энергетическую ценность блюд; – рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека;	– основные пищевые инфекции и пищевые отравления; – возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции – методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции – пищевые вещества и их значение для организма человека; – суточную норму потребности человека в питательных веществах; – основные процессы обмена веществ в организме; – суточный расход энергии; – состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; – физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; – усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; – нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения	

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№ п/п	Дополнительные знания, умения	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу

1	Знания: влияние факторов внешней среды на жизнедеятельность микроорганизмов	**Тема 1.2 Влияние физических факторов на микроорганизмы**	2	В соответствии с Стратегией повышения качества пищевой продукции в Российской Федерации до 2030 года
2	Знания: влияние факторов внешней среды на жизнедеятельность микроорганизмов	**Тема 1.3 Влияние химических и биологических факторов на микроорганизмы**	2	В соответствии с Стратегией повышения качества пищевой продукции в Российской Федерации до 2030 года
3	Знания: роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе Умения: использовать микробиологические процессы в профессиональной деятельности	**Тема 1.4 ПЗ № 1 Характеристика микробиологических процессов и их хозяйственной роли**	2	Формирование знаний о возможностях использования различных культур микроорганизмов, заквасок в промышленности
4	Умения: использовать лабораторное оборудование; определять основные группы микроорганизмов; проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам	**Тема 1.7 ЛЗ №1 Микроскопирование дрожжей, плесневых грибов**	4	В соответствии с требованиями системы управления качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП
5	Знания: источники паразитарного загрязнения пищевых продуктов, способы предотвращения	**Самостоятельная работа**	2	В соответствии с требованиями системы управления качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП
6	Знания: роль питания в жизнедеятельности человека	**Тема 2.1 История науки о питании. Роль питания в**	2	В соответствии с Стратегией повышения качества пищевой продукции в

		жизнедеятельности человека		Российской Федерации до 2030 года
7	Знания: гигиенические требования к планировке помещений и расстановке оборудования в предприятиях общественного питания	**Тема 3.2 Гигиенические принципы планировки помещений предприятий общественного питания**	2	В соответствии с требованиями системы управления качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП
8	Знания: гигиеническое обоснование способов кулинарной обработки пищевых продуктов	**Тема 3.4 Гигиенические требования к обработке сырья и производству кулинарной продукции и кондитерских изделий**	2	В соответствии с требованиями системы управления качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП
9	Знания: требований к транспортировке сырья и пищевых продуктов Умения: организовать приемку и хранение сырья и пищевых продуктов	**Тема 3.5 ПЗ № 2 Анализ требований к транспортировке, приему и хранению сырья, пищевых продуктов**	2	В соответствии с требованиями системы управления качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП
10	Умения: предотвращать загрязнения пищевого производства гельминтами	**Тема 3.7 ПЗ № 3 Профилактика паразитарных заболеваний**	2	В соответствии с требованиями системы управления качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП
11		**Консультация** по решению ситуационных задач по физиологии питания, санитарии и гигиене	6	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

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

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Объем образовательной нагрузки	64	26
Учебные занятия	56	
В том числе теоретические занятия	30	
Практические занятия	26	26
Лабораторные занятия		
Консультации	6	
Самостоятельная работа	2	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		

2.2. Содержание дисциплины ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

<table>
<tr><th>№ занятия</th><th>Наименование темы занятия</th><th>Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся</th><th>Объем часов</th><th>ОК, ПК</th></tr>
<tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td></tr>
<tr><td colspan="5">Раздел 1. Основы микробиологии (22/10)</td></tr>
<tr><td>1</td><td>Тема 1.1 Морфология и физиология микроорганизмов</td><td>Содержание учебного материала
1. Цель и задачи изучения дисциплины. Определение микробиологии, как науки. Отличия микроорганизмов от других живых организмов. Роль микроорганизмов в круговороте веществ, отраслях промышленности. Значение процессов, вызываемых ими в природе, при производстве и хранении пищевых продуктов.
2. Классификация микроорганизмов. Характеристика основных групп микроорганизмов – бактерий, мицелиальных микроскопических грибов, дрожжей, вирусов: размеры, особенности строения и размножения.
3. Физиология микроорганизмов: химический состав микробной клетки, питание, дыхание, рост микробной культуры.
Домашнее задание № 1
1. Изучить:
Леонова И.Б. Основы микробиологии: учебник и практикум для СПО / И.Б. Леонова. – М.: Издательство Юрайт, 2026. – С. 9-25.
2. Заполнить таблицу «Цели и задачи дисциплины»
Цели и задачи дисциплины
<table><tr><th>Изучаемый раздел</th><th>Цели и задачи раздела</th></tr><tr><td>Микробиология</td><td></td></tr><tr><td>Гигиена</td><td></td></tr><tr><td>Санитария</td><td></td></tr></table></td><td>2</td><td>ОК 1, 2, 5</td></tr>
<tr><td>2</td><td>Тема 1.2 Влияние физических факторов на микроорганизмы</td><td>Содержание учебного материала
1. Понятия: тургор, осмос, плазмолиз. Рост микробной культуры.
2. Факторы, влияющие на микроорганизмы: физические, химические, биологические.
3. Физические факторы: температура, влажность, свет, излучения.
Домашнее задание № 2</td><td>2</td><td>ОК 1, 2, 5 ПК 1.1-5.5, 6.1, 6.2</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td></td><td>Изучить:
Леонова И.Б. Основы микробиологии: учебник и практикум для СПО / И.Б. Леонова. – М.: Издательство Юрайт, 2026. – С. 103-123.</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>3</td><td>Тема 1.3 Влияние химических и биологических факторов на микроорганизмы</td><td>Содержание учебного материала
1. Химические факторы: осмотическое давление, кислотность среды, окислительно-восстановительные условия среды.
2. Биологические факторы: симбиоз, метабиоз, антагонизм, паразитизм.
Домашнее задание № 3
Изучить:
Леонова И.Б. Основы микробиологии: учебник и практикум для СПО / И.Б. Леонова. – М.: Издательство Юрайт, 2026. – С. 103-123.</td><td>2</td><td>ОК 1, 2, 5 ПК 1.1-5.5. 6.1, 6.2</td></tr>
<tr><td>4</td><td>Тема 1.4 ПЗ № 1 Характеристика микробиологических процессов и их хозяйственной роли</td><td>Практическое занятие № 1
Содержание учебного материала
Работа выполняется индивидуально. Студенты работают с теоретическим материалом – анализируют, систематизируют и представляют в виде таблицы: «Характеристика микробиологических процессов»:
спиртовое брожение, молочнокислое брожение, пропионовокислое брожение, маслянокислое брожение, уксуснокислое брожение, лимоннокислое брожение, гниение
<table>
<tr><td>Название процесса</td><td>Возбудители</td><td>Оптимальные условия протекания процесса (температура, pH, концентрация сахара)</td><td>Уравнение реакции процесса</td><td>Продукты реакции процесса</td><td>Примеры использования продуктов реакции процесса в промышленности</td><td>Отрицательное влияние процесса</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table>
Домашнее задание № 4
Изучить:
Леонова И.Б. Основы микробиологии: учебник и практикум для СПО / И.Б. Леонова. – М.: Издательство Юрайт, 2026. – С. 125-149.</td><td>2</td><td>ОК 1, 2, 5 ПК 1.1-5.5. 6.1, 6.2</td></tr>
<tr><td>5</td><td>Тема 1.5 Микробиология</td><td>Содержание учебного материала</td><td>2</td><td>ОК 1,</td></tr>
</table>

	продуктов животного происхождения	1. Микрофлора мясных, рыбных, яичных, молочных продуктов, баночных консервов. Состав, происхождение, факторы, влияющие на обсемененность. 2. Возбудители и основные виды микробиологической порчи продуктов разных групп. 3. Условия, позволяющие обеспечить микробиологическую стойкость продуктов при хранении. Показатели микробиологической обсемененности. **Домашнее задание № 5** Изучить: Леонова И.Б. Основы микробиологии: учебник и практикум для СПО / И.Б. Леонова. – М.: Издательство Юрайт, 2026. – ***С. 192-214.***		**2, 5 ПК 1.1-5.5. 6.1, 6.2**
6	**Тема 1.6 Микробиология продуктов растительного происхождения**	**Содержание учебного материала** 1. Микрофлора плодоовощных, зерномучных, жировых продуктов. Состав, происхождение, факторы, влияющие на обсемененность. 2. Возбудители и основные виды микробиологической порчи продуктов разных групп. 3. Условия, позволяющие обеспечить микробиологическую стойкость продуктов при хранении. Показатели микробиологической обсемененности. 1. **Домашнее задание № 6** Изучить: Леонова И.Б. Основы микробиологии: учебник и практикум для СПО / И.Б. Леонова. – М.: Издательство Юрайт, 2026. – ***С. 192-214.***	**2**	**ОК 1, 2, 5 ПК 1.1-5.5. 6.1, 6.2**
7	**Тема 1.7 ЛЗ №1 Микроскопирование дрожжей, плесневых грибов**	**Лабораторная работа** **Содержание учебного материала** Студенты работают в малых группах с натуральными образцами и микроскопом: 4. Овладение техникой микроскопирования. 5. Приготовление препаратов для микроскопирования. 6. Микроскопирование дрожжей, плесневых грибов. 7. Фиксация результатов, написание выводов. **Домашнее задание № 7** Изучить: Леонова И.Б. Основы микробиологии: учебник и практикум для СПО / И.Б.	**4**	**ОК 1, 2, 4, 5, 7 ПК 1.1-5.5. 6.1, 6.2**

		Леонова. – М.: Издательство Юрайт, 2026. – ***С. 181-191.***		
8	**Тема 1.8 Пищевые заболевания микробного и немикробного происхождения**	**Содержание учебного материала** 2. Понятие об инфекционном процессе: феномен паразитизма. 3. Стадии инфекционного процесса. 4. Свойства микроба. Понятие о патогенности и вирулентности, факторы патогенности микробов. 5. Механизмы передачи инфекции. 5. Кишечные инфекции, пищевые отравления микробного и немикробного происхождения. 2. **Домашнее задание № 8** 1. Изучить: Леонова И.Б. Основы микробиологии: учебник и практикум для СПО / И.Б. Леонова. – М.: Издательство Юрайт, 2026. – ***С. 150-158.*** 2. Заполнить таблицу «Характеристика кишечных инфекций»: Брюшной тиф, дизентерия, холера, сальмонеллез, вирусный гепатит А, сибирская язва, ящур, бруцеллез, туберкулез, листериоз, иерсиниоз	**2**	**ОК 1, 2, 4, 5, 7 ПК 1.1-5.5. 6.1, 6.2**
9	**Тема 1.9 ПЗ № 2 Анализ причин и условий возникновения кишечных инфекций**	**Практическое занятие № 2** **Содержание учебного материала** Работа выполняется индивидуально. Студенты работают с теоретическим материалом – анализируют, систематизируют и представляют в виде таблицы: «Характеристика кишечных инфекций»: Брюшной тиф, дизентерия, холера, сальмонеллез, вирусный гепатит А, сибирская язва, ящур, бруцеллез, туберкулез, листериоз, иерсиниоз **Домашнее задание № 9** Изучить: Леонова И.Б. Основы микробиологии: учебник и практикум для СПО / И.Б. Леонова. – М.: Издательство Юрайт, 2026. – ***С. 158-181.***	**2**	**ОК 1, 2, 4, 5, 7 ПК 1.1-5.5. 6.1, 6.2**
10	**Тема 1.10 ПЗ № 3 Анализ причин и условий возникновения микробных пищевых отравлений**	**Практическое занятие № 3** **Содержание учебного материала** Работа выполняется индивидуально. Студенты работают с теоретическим материалом – анализируют, систематизируют и представляют в виде таблиц: «Характеристика микробных пищевых отравлений»:	**2**	**ОК 1, 2, 4, 5, 7 ПК 1.1-5.5. 6.1,**

		«Характеристика микотоксикозов» **Домашнее задание № 10** 1. Изучить: Леонова И.Б. Основы микробиологии: учебник и практикум для СПО / И.Б. Леонова. – М.: Издательство Юрайт, 2026. – ***С. 158-191.***		**6.2**
		Самостоятельная работа Изучить материал и ответить на вопросы по теме «Профилактика гельминтозов» 1. Каковы меры предупреждения заражения человека аскаридами? 2. Какова причина заражения человека бычьим цепнем? 3. Как заражаются пищевые продукты личинками широкого лентеца? 4. Каковы основные меры предупреждения глистных заболеваний на предприятиях продовольственной торговли и общественного питания? 5. К чему ведет развитие гельминтов в органах и тканях человека? 6. Какие стадии проходят гельминты в своем развитии? 7. Какие гельминты у человека достигают самых крупных размеров? 8. Каков цикл развития кистозного эхинококка? 9. Какими паразитами можно заразиться, употребляя недожаренную рыбу?	**2**	**ОК 1, 2, 4, 5, 7**
Раздел 2. Основы физиологии питания (20/10)				
1	**Тема 2.1** **Роль питания в жизнедеятельности человека**	**Содержание учебного материала** Введение История науки о питании. Понятие «физиология питания». Роль питания в жизнедеятельности человека. Понятия нутриенты, классификация. Понятия макронутриенты и микронутриенты **Домашнее задание №1** 1. Изучить: Васильева И.В. Физиология питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И.В. Васильева, Л.В. Беркетова. – Москва : Издательство Юрайт, 2026. – С. 9-22. 6. Разобрать понятие «Эссенциальные элементы», записать определение в	**2**	**ОК 1-5 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 ПК 1.1-5.5. 6.1, 6.2**

		тетрадь.		
2	**Тема 2.2** **Роль белков в питании человека**	**Содержание учебного материала** Понятие «белки». Функции белков в организме. Проявления избытка и недостатка белков в питании. Классификация белков. Понятие «азотистый баланс». Пищевая ценность белка. Пищевые источники белков. **Домашнее задание №2** 1. Изучить: Васильева И.В. Физиология питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И.В. Васильева, Л.В. Беркетова. – Москва : Издательство Юрайт, 2026. – С. 49-58. 3. Написать краткий конспект на тему «Незаменимые аминокислоты, их роль, продукты с высоким содержанием»	**2**	**ОК 1-5 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 1.1-5.5. 6.1, 6.2**
3	**Тема 2.3** **Роль липидов в питании человека**	**Содержание учебного материала** Понятие «жиры». Функции жиров в организме человека. Проявления избытка и недостатка жиров в питании. Классификация жиров. Пищевая ценность жиров. Пищевые источники жиров. **Домашнее задание №3** 7. Изучить: Васильева И.В. Физиология питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И.В. Васильева, Л.В. Беркетова. – Москва : Издательство Юрайт, 2026. – С. 58-67. 8. Ответить на вопрос: «В чем заключается роль холестерина в организме?»	**2**	**ОК 1-5 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, ПК 6.1, 6.2**
4	**Тема 2.4 Роль углеводов в питании человека**	**Содержание учебного материала** Понятие «углеводы». Классификация углеводов.	**2**	**ОК 1-5 ПК 1.1-1.4, ПК**

		Пищевая ценность углеводов. Пищевые источники углеводов. **Домашнее задание № 4** 3. Изучить: Васильева И.В. Физиология питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И.В. Васильева, Л.В. Беркетова. – Москва : Издательство Юрайт, 2026. – С. 67-80. 4. Разобрать понятие «Пробиотики и пребиотики, их положительные и отрицательные свойства», записать в тетрадь.		**2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5, 6.1, 6.2**
5	**Тема 2.5 ПЗ № 1 Расчет энергетической ценности блюд**	**Практическое занятие № 1** **Содержание учебного материала** Расчет энергетической ценности блюд через калорические коэффициенты пищевых веществ. Работа организуется индивидуально. Студентам раздаются карточки для расчета энергетической ценности различных блюд. **Домашнее задание № 5** Читать учебник: Васильева И.В. Физиология питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И.В. Васильева, Л.В. Беркетова. – Москва : Издательство Юрайт, 2026. – С. 80-82.	**2**	**ОК 1-5 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, 6.1, 6.2**
6	**Тема 2.6 ПЗ № 2 Анализ роли витаминов в организме человека**	**Практическое занятие № 2** **Содержание учебного материала** 1. Понятие «витамины». 2. Общие функции витаминов в организме человека. 3. Классификация витаминов. 4. Понятия «гиповитаминоз», «гипервитаминоз», «авитаминоз». Работа организуется в малых группах. Студенты систематизируют данные о витаминах и минеральных веществ для организма человека. **Домашнее задание №6** 1. Изучить: Васильева И.В. Физиология питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И.В. Васильева, Л.В. Беркетова. – Москва : Издательство Юрайт, 2026. – С. 84-113.	**2**	**ОК 1-5 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, 6.1, 6.2**

<table>
<tr><td></td><td></td><td>2. Разобрать понятие «Витаминоподобные вещества», записать в тетрадь роль витаминоподобных веществ в организме
3. Подготовить краткое сообщение на тему «Болезни вызванные авитаминозом» по любой из предложенных болезней: цинга, пеллагра, бери-бери, рахит, дефицит биотина, гипокобаломинемия, парестезия, куриная слепота.</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>7</td><td>Тема 2.7 ПЗ № 3 Анализ роли минеральных веществ в организме человека</td><td>Практическое занятие № 3
Содержание учебного материала
1. Понятие «минеральные вещества».
2. Общие функции минеральных веществ в организме человека.
3. Классификация минеральных веществ.
Работа организуется в малых группах. Студенты систематизируют данные о минеральных веществах для организма человека.
Домашнее задание № 7
1. Изучить:
Васильева И.В. Физиология питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И.В. Васильева, Л.В. Беркетова. – Москва : Издательство Юрайт, 2026. – С. 116-132.
2. Разобрать понятие «ультрамикроэлементы», записать в тетрадь роль ультрамикроэлементов в организме человека.</td><td>2</td><td>ОК 1-5 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, 6.1, 6.2</td></tr>
<tr><td>8</td><td>Тема 2.8 Сущность процесса пищеварения</td><td>Содержание учебного материала
Пищеварение: сущность, строение пищеварительной системы.
Роль пищеварительных ферментов, условия, влияющие на их активность.
Особенности переваривания белков, жиров, углеводов, конечные продукты переваривания.
Домашнее задание № 6
Изучить:
1. Васильева И.В. Физиология питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И.В. Васильева, Л.В. Беркетова. – Москва : Издательство Юрайт, 2026. – С. 24-38.
2. Заполнить таблицу «Характеристика процесса пищеварения»
<table>
<tr><td>Орган</td><td>Что</td><td>Ферменты,</td><td>Продукт</td></tr>
</table>
</td><td>2</td><td>ОК 1-5 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, 6.1, 6.2</td></tr>
</table>

		пищеварительного тракта	расщепляется	которые действуют	расщепления			
		1	2	3	4			
9	**Тема 2.9 ПЗ № 4 Вычисление суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии**	**Практическое занятие № 4** **Содержание учебного материала** Понятие «обмен веществ». Понятия «ассимиляция и диссимиляция». Величина основного обмена. Специфически динамическое действие пищи. Коэффициент физической активности. Вычисление суточной потребности в энергии, белках, жирах и углеводах с учетом коэффициента физической активности, величины основного обмена. Работа организуется индивидуально. Студенты рассчитывают потребность организма в основных пищевых веществах, учитывая индивидуальные физиологические характеристики (рост, масса тела, физическая активность). **Домашнее задание № 9** Изучить: Васильева И.В. Физиология питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И.В. Васильева, Л.В. Беркетова. – Москва : Издательство Юрайт, 2026. – С. 38-47.					**2**	**ОК 1-5 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, 6.1, 6.2**
10	**Тема 2.10 ПЗ № 5 Разработка рациона питания**	**Содержание учебного материала** 1. Рациональное питание: понятие, основные принципы (учет физиологических особенностей организма, сбалансированность пищевых веществ, разнообразие пищи). 2. Режим питания и его значение. 3. Принципы нормирования пищевых веществ и калорийности суточного рациона в зависимости от пола, возраста и интенсивности труда. Адекватное питание. Работа организуется в малых группах. Студенты разрабатывают дневной рацион с учетом принципов рационального сбалансированного питания. **Домашнее задание № 10** Изучить:					**2**	**ОК 1-5 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, 6.1, 6.2**

		Васильева И.В. Физиология питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И.В. Васильева, Л.В. Беркетова. – Москва : Издательство Юрайт, 2026. – С. 150-153.		
Раздел 3. Санитария и гигиена (14/6)				
1	**Тема 3.1 Личная гигиена работников общественного питания**	**Содержание учебного материала** Личная гигиена: уход за кожей тела, полостью рта, требования к чистоте рук. Производственный маникюр. Производственная гигиена. Санитарная одежда: её виды, правила пользования и хранения. Требования к внешнему виду повара, кондитера, официанта, бармена, буфетчика. Контроль на бактерионосительство и его значение для профилактики инфекций. Значение санитарно-гигиенической подготовки персонала. **Домашнее задание № 1** Изучить: Веселовский С.Ю. Микробиология, санитария, гигиена и биологическая безопасность на пищевом производстве : учебное пособие для среднего профессионального образования / С.Ю. Веселовский, В.А. Агольцов. – Москва : Издательство Юрайт, 2026. – ***С. 66-69.***	**2**	**ОК 1, 2, 3, 5, 7, 9 ПК 1.1-5.5, 6.1, 6.2**
2	**Тема 3.2 Гигиенические принципы планировки помещений предприятий общественного питания**	**Содержание учебного материала** Гигиенические принципы планировки. Требования к складским помещениям. Требования к производственным цехам. Требования к моечным и камере пищевых отходов. Требования к помещениям для потребителей. Требования к служебно-бытовым помещениям. **Домашнее задание № 2** Изучить: Веселовский С.Ю. Микробиология, санитария, гигиена и биологическая безопасность на пищевом производстве : учебное пособие для среднего профессионального образования / С.Ю. Веселовский, В.А. Агольцов. – Москва : Издательство Юрайт, 2026. – С. 74-78.	**2**	**ОК 1, 2, 3, 5, 7 ПК 1.1-5.5, 6.1, 6.2**
3	**Тема 3.3 ПЗ № 1**	**Практическое занятие № 1**	**2**	**ОК 1,**

	Разработка мероприятий по обработке помещений, оборудования, посуды	**Содержание учебного материала** Студенты разрабатывают инструкции по санитарной обработке помещений, оборудования, посуды. **Домашнее задание № 3** Изучить: Веселовский С.Ю. Микробиология, санитария, гигиена и биологическая безопасность на пищевом производстве : учебное пособие для среднего профессионального образования / С.Ю. Веселовский, В.А. Агольцов. – Москва : Издательство Юрайт, 2026. – С. 79-83.		**2, 3, 5, 7,9 ПК 1.1-5.5, 6.1, 6.2**
4	**Тема 3.4 Гигиенические требования к обработке сырья и производству кулинарной продукции и кондитерских изделий**	**Содержание учебного материала** Требования к процессам механической кулинарной обработки продовольственного сырья. Условия дефростации мороженых продуктов. Оценка различных способов тепловой обработки пищевых продуктов, санитарные требования к приготовлению рубленых изделий, омлетов, холодных блюд (студней и заливных, паштетов, салатов и винегретов) и других изделий повышенного эпидемиологического риска. Санитарные требования к качеству фритюра. **Домашнее задание № 4** Изучить: Веселовский С.Ю. Микробиология, санитария, гигиена и биологическая безопасность на пищевом производстве : учебное пособие для среднего профессионального образования / С.Ю. Веселовский, В.А. Агольцов. – Москва : Издательство Юрайт, 2026. – С. 84-88.	**2**	**ОК 1, 2, 3, 5, 7,9 ПК 1.1-5.5, 6.1, 6.2**
5	**Тема 3.5 ПЗ № 2 Анализ требований к транспортировке, приему и хранению сырья, пищевых продуктов**	**Практическое занятие № 2** **Содержание учебного материала** Студенты разрабатывают инструкции по транспортировке, приему, хранению сырья, пищевых продуктов, готовой продукции. Решение производственных ситуаций. **Домашнее задание № 4** Изучить: Веселовский С.Ю. Микробиология, санитария, гигиена и биологическая	**2**	**ОК 1, 2, 3, 5, 7,9 ПК 1.1-5.5, 6.1, 6.2**

		безопасность на пищевом производстве : учебное пособие для среднего профессионального образования / С.Ю. Веселовский, В.А. Агольцов. – Москва : Издательство Юрайт, 2026. – С. 70-73.		
6	**Тема 3.6 Производственный контроль. Система менеджмента качества ХАССП**	**Содержание учебного материала** Производственный контроль и требования к качеству продукции общественного питания. 2. Санитарно-бактериологический контроль на предприятиях общественного питания. 3. Система менеджмента качества ХАССП: определение, основные положения. 4. Нормативно-технологическая документация, регламентирующая производство продукции общественного питания. **Домашнее задание № 6** Изучить: Веселовский С.Ю. Микробиология, санитария, гигиена и биологическая безопасность на пищевом производстве : учебное пособие для среднего профессионального образования / С.Ю. Веселовский, В.А. Агольцов. – Москва : Издательство Юрайт, 2026. – С.89-91.	**2**	**ОК 1, 2, 3, 5, 7,9 ПК 1.1-5.5, 6.1, 6.2**
7	**Тема 3.7 ПЗ № 3 Решение ситуационных задач**	**Практическое занятие № 3** **Содержание учебного материала** Студенты решают кейсовые задания по санитарии и гигиене. **Домашнее задание № 7** Изучить: Веселовский С.Ю. Микробиология, санитария, гигиена и биологическая безопасность на пищевом производстве : учебное пособие для среднего профессионального образования / С.Ю. Веселовский, В.А. Агольцов. – Москва : Издательство Юрайт, 2026. – С.105-108.	**2**	**ОК 1, 2, 3, 5, 7,9 ПК 1.1-5.5, 6.1, 6.2**
	Консультации		**6**	
		Итого	**64**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
2. МР 2.3.6.0233-21. 2.3.6. Предприятия общественного питания. Методические рекомендации к организации общественного питания населения. Методические рекомендации" (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 02.03.2021)
3. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
4. СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.
5. ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
7. Методические рекомендации МР 2.3.1.0253-21 "Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации"
8. ТР ТС 027/2012 О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания.

3.2.2 Основные электронные издания

1. Леонова И.Б. Основы микробиологии: учебник и практикум для СПО / И.Б. Леонова. – М.: Издательство Юрайт, 2026. – 298 с.
2. Веселовский С.Ю. Микробиология, санитария, гигиена и биологическая безопасность на пищевом производстве : учебное пособие для среднего профессионального образования / С.Ю. Веселовский, В.А. Агольцов. – Москва : Издательство Юрайт, 2026. – 224 с.
3. Васильева И.В. Физиология питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И.В. Васильева, Л.В. Беркетова. – Москва: Издательство Юрайт, 2026. – 212 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

Сформированные элементы компетенций (ОК, ПК)	**Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)**	**Критерии оценки**	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
	1	2	3
Уметь			
ОК 1, 2, 3, 5, 7, 9 ПК 1.1-5.5, 6.1, 6.2	соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;	соблюдает санитарно-эпидемиологические требования (зонирование помещений, раздельное использование инвентаря, температурный режим, сроки хранения и правила личной гигиены) на всех этапах приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок и напитков	Устный опрос Письменный опрос Тестовые задания Кейсы Лабораторная работа Самостоятельная работа Кроссворд Практическая работа Проверочная работа
ОК 1, 2, 4, 5, 7, 9 ПК 1.1-5.5, 6.1, 6.2	определять источники микробиологического загрязнения;	точно и полно определяет источники микробиологического загрязнения (включая сырьё, оборудование, окружающую среду, персонал и вспомогательные материалы) на пищевом производстве	
ОК 1, 2, 3, 5, 7, 9 ПК 1.1-5.5, 6.1, 6.2	производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;	демонстрирует умение применять знания обработки инвентаря и оборудования в условиях пищевого производства	
ОК 1, 2, 3, 5, 7, 9 ПК 1.1-5.5, 6.1, 6.2	обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ;	демонстрирует умение применять знания санитарных правил и требований в условиях пищевого производства в соответствии с принципами ХАССП	
ОК 1, 2, 3, 5, 7, 9 ПК 1.1-5.5, 6.1, 6.2	готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;	Корректное приготовление растворов дезинфицирующих и моющих средств в соответствии с инструкциями производителя и санитарно-эпидемиологическими требованиями (с соблюдением нужной концентрации, температурного режима и	

		порядка смешивания компонентов)	
ОК 1-5, 9 ПК 1.1-5.5, 6.1, 6.2	проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов	корректно определяет безопасность пищевого сырья и продуктов на основе анализа органолептических показателей (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция)	
ОК 1-5, 9 ПК 1.1-5.5, 6.1, 6.2	рассчитывать энергетическую ценность блюд;	рассчитывает энергетическую ценность блюд, используя данные о химическом составе продуктов, сырья и процентах потерь пищевых веществ	
ОК 1-5, 9 ПК 1.1-5.5, 6.1, 6.2	рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена;	рассчитывает суточный расход энергии, потребность в белках жирах углеводах, учитывая данные о величине основного обмена и КФА	
Знать			
ОК 1, 2, 5, 9 ПК 1.1-5.5, 6.1, 6.2	основные понятия и термины микробиологии;	владеет основными понятиями и терминами микробиологии (включая определения микроорганизмов, видов микробов, процессов их жизнедеятельности и методов исследования)	Устный опрос Письменный опрос Тестовые задания Кейсы Лабораторная работа Самостоятельная работа Кроссворд Практическая работа Проверочная работа
ОК 1, 2, 5, 9 ПК 1.1-5.5, 6.1, 6.2	основные группы микроорганизмов;	владеет знаниями об основных группах микроорганизмов (бактерии, вирусы, грибы), их характерных особенностях и отличительных признаках	
ОК 1, 2, 5, 9 ПК 1.1-5.5, 6.1, 6.2	микробиология основных пищевых продуктов;	называет представителей микрофлоры продуктов животного и растительного происхождения, вызываемые ими виды порчи	
ОК 1, 2, 3, 5, 7, 9 ПК 1.1-5.5, 6.1, 6.2	правила личной гигиены работников предприятий общественного питания;	предъявляет требования к внешнему виду повара, чистоте рук, состоянию здоровья	
ОК 1, 2 ,3, 5, 7, 9 ПК 1.1-5.5, 6.1, 6.2	классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;	владеет знаниями о классификации моющих средств (щелочные, кислотные, нейтральные и др.), правилах их применения (концентрация, температура, время воздействия), условиях и сроках хранения (в оригинальной упаковке, при	

		определённой температуре и влажности, вдали от пищевых продуктов)	
ОК 1, 2, 3, 5, 7, ПК 1.1-5.5, 6.1, 6.2	правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;	знает особенности проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации на предприятии общественного питания	
ОК 1, 2, 4, 5, 7 ПК 1.1-5.5, 6.1, 6.2	основные пищевые инфекции и пищевые отравления;	владеет знаниями об основных пищевых инфекциях (сальмонеллёз, дизентерия, брюшной тиф и др.) и пищевых отравлениях (микробной и немикробной этиологии, включая ботулизм, стафилококковые интоксикации и микотоксикозы), их возбудителях, симптомах, источниках заражения и мерах профилактики	
ОК 1, 2, 4, 5, 7, 9 ПК 1.1-5.5, 6.1, 6.2	возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;	владеет знаниями о возможных источниках микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции (включая сырьё, оборудование, инвентарь, окружающую среду, персонал и вспомогательные материалы)	
ОК 1, 2, 5, 9 ПК 1.1-5.5, 6.1, 6.2	методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;	владеет знаниями о методах предотвращения порчи сырья и готовой продукции (включая температурную обработку, сушку, маринование, вакуумирование, использование консервантов, соблюдение условий и сроков хранения и т.д.)	
ОК 1-5, 9 ПК 1.1-5.5, 6.1, 6.2	пищевые вещества и их значение для организма человека;	демонстрирует знания о пищевых веществах (белках, жирах, углеводах, витаминах, минеральных веществах, воде) и их значении для организма человека (участие в обмене веществ, обеспечение энергии, рост и восстановление тканей, регуляция физиологических процессов)	
ОК 1-5, 9 ПК 1.1-5.5, 6.1, 6.2	суточную норму потребности человека в питательных веществах;	знает значения среднесуточной потребности в основных веществах и энергии для взрослого человека	

ОК 1-5, 9 ПК 1.1-5.5, 6.1, 6.2	основные процессы обмена веществ в организме;	различает понятия энергетического обмена, пластического обмена, их значение для жизнедеятельности	
ОК 1-5, 9 ПК 1.1-5.5, 6.1, 6.2	суточный расход энергии;	владеет знаниями о суточном расходе энергии (включая понятия основного обмена и коэффициента физической активности), факторах, влияющих на него (возраст, пол, масса тела, уровень физической активности), и методах расчёта (с использованием КФА и таблиц энергозатрат)	
ОК 1-5, 9 ПК 1.1-5.5, 6.1, 6.2	состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;	называет пищевые продукты-источники основных пищевых веществ, устанавливает связь между химическим составом продуктов питания и их пищевой ценностью	
ОК 1-5, 9 ПК 1.1-5.5, 6.1, 6.2	физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;	владеет знаниями об изменениях, происходящих с пищевыми веществами в процессе пищеварения	
ОК 1-5, 9 ПК 1.1-5.5, 6.1, 6.2	усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;	воспроизводит и анализирует факторы, влияющие на усвоение пищи	
ОК 1-5, 9 ПК 1.1-5.5, 6.1, 6.2	нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения	называет основные принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения	

Приложение 2.17
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа учебной дисциплины

«ОП.02 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»

2026 г.

РАССМОТРЕНО
на заседании
предметно-цикловой комиссии
протокол № 6 «14» января 2026 г.

ОДОБРЕНО
на заседании
методического совета техникума
протокол № 5 «28» января 2026 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, укрупненная группа профессий 43.00.00 Сервис и туризм, в рамках ФП «Профессионалитет».

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Разработчики:

Сахипова Л.Ф., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»
Соломенникова А.А., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Техническая экспертиза:

Павлова Н.Д., заместитель директора по учебной работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Содержательная экспертиза:

Солодухина Н.В., заместитель директора по методической работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины……...…..
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы……
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины…….
1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П…….
2. Структура и содержание учебной дисциплины……
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины……..
2.2. Содержание дисциплины……..
3. Условия реализации учебной дисциплины……....
3.1. Материально-техническое обеспечение……..
3.2. Учебно-методическое обеспечение…….
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины……..……..….
4.1. Результаты обучения……...……..

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Основы товароведения продовольственных товаров»: формирование знаний и умений по вопросам классификации, ассортимента продовольственных товаров, их полезных свойств, оптимальных условий хранения и целесообразности использования в общественном питании.

Дисциплина «Основы товароведения продовольственных товаров» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части определять этапы решения задачи выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы составлять план действия определять необходимые ресурсы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах реализовывать составленный план оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях методы работы в профессиональной и смежных сферах структуру плана для решения задач порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	-
ОК.02	определять задачи для поиска информации определять необходимые	номенклатура информационных источников,	-

	источники информации планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию выделять наиболее значимое в перечне информации оценивать практическую значимость результатов поиска оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе с использованием цифровых средств	
ОК.03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования определять	содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология возможные траектории профессионального развития и самообразования основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности правила разработки бизнес-планов порядок выстраивания презентации кредитные банковские продукты	

	инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности презентовать бизнес-идею определять источники финансирования		
ОК.04	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности основы проектной деятельности	
ОК.05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста правила оформления документов и построения устных сообщений	
ОК.06	описывать значимость своей специальности применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей значимость профессиональной деятельности по специальности стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
ОК.07	соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности пути обеспечения ресурсосбережения	

	бережливого производства организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона	принципы бережливого производства основные направления изменения климатических условий региона	
ОК.09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности	
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	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	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	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Объем образовательной нагрузки	32	18
Учебные занятия	30	
В том числе теоретические занятия	12	
Практические занятия	18	18
Лабораторные занятия		
Консультации		
Самостоятельная работа	2	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		

2.2. Содержание дисциплины ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров

№ занятия	Наименование темы занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	ОК, ПК
1	2	3	4	5
2 семестр				
Тема 1.Введение. Общая часть товароведения				
1	**Тема 1.1 Общая часть товароведения. Продукты переработки зерна.**	**Содержание учебного материала** 1. Предмет и задачи дисциплины. Классификация продовольственных товаров. Качество продовольственных товаров. 2. Химический состав продовольственных товаров. Методы определения качества товаров. 3. Хранение продовольственных товаров. Консервирование пищевых продуктов. 4. Маркировка потребительских товаров. Штриховое кодирование товаров. 5. Зерно. Классификация. Химический состав. 6. Крупы. Классификация, характеристика, пищевая ценность, требования к качеству, хранению. Дефекты. 7. Мука. Виды и сорта муки, показатели качества. Условия хранения, дефекты. 8. Макаронные изделия. Понятие о технологии производства и факторах, определяющих качество. Виды макаронных изделий, показатели качества, дефекты. Условия хранения. 9. Хлебобулочные изделия. Ассортимент хлебобулочных изделий. Показатели качества, дефекты и болезни хлеба. 10. Кулинарное использование, условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации. **Домашнее задание № 1.** Подготовка сообщения по теме: «Качество сырья, как залог полноценного питания!»	**2**	ПК 1.1 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7
2	**Тема 1.2 ПЗ №1 Изучение ассортимента и оценка качества крупы и муки органолептическим методом**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие №1** Изучение ассортимента и оценка качества крупы и муки органолептическим методом. Практическое занятие организуется в малых группах. В процессе занятия студенты работают с конспектом лекций, нормативной документацией и учебной литературой. Образцы для выполнения выдаются преподавателем. Результаты исследования заносятся в таблицу и подводятся итоги.	**2**	ПК 1.3 ПК 5.2-5.5 ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 5,

		Домашнее задание № 2. Изучить технические регламенты ТРТС021/2011Обезопасности пищевой продукции, ТР ТС 022/2011Пищевая продукция в части ее маркировки		ОК 6, ОК 7 ОК 9
3	**Тема 1.3 Товароведная характеристика плодоовощных товаров**	**Содержание учебного материала** Пищевая ценность свежих овощей. Классификация, товароведная характеристика, условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации. Дефекты. Пищевая ценность свежих плодов, ягод. Классификация, товароведная характеристика, условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации. Дефекты. Кулинарное использование плодов и ягод. **Домашнее задание № 3.** Оформить таблицу в конспекте «Температурный режим хранения» овощей по материалам конспекта.	**2**	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 4.2-4.5 ОК 1-7
		Самостоятельная работа Изучение ассортимента быстрозамороженных овощей и плодов	**1**	ПК 1.2 ОК 1 -7.
4	**Тема 1.4 ПЗ №2 Определение качества плодовоовощных товаров органолептическим методом**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие №2** Практическое занятие организуется в малых группах. В процессе занятия студенты работают с конспектом лекций, нормативной документацией и учебной литературой. Образцы для выполнения выдаются преподавателем. Результаты исследования заносятся в таблицу и подводятся итоги. **Домашнее задание № 4. Изучить тех регламенты:** ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции, ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция в части ее маркировки, ГОСТ Р 57976-2017 «Фрукты и овощи свежие. Термины и определения»	**2**	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 4.2-4.5 ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7 ОК 9
5	**Тема 1.5 Товароведная характеристика, вкусовых товаров, пищевых концентратов, пищевых добавок, хлебопекарных**	**Содержание учебного материала** Классификация вкусовых продуктов: пищевая ценность, характеристика основного ассортимента. Товароведная характеристика чая, кофе, пряностей и приправ. Условия хранения, транспортирования и реализации различных видов. Дефекты. Маркировка, упаковка. Характеристика алкогольных напитков, виноградных вин: классификация и ассортимент, оценка качества. Пиво. Безалкогольные напитки. Условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации, дефекты.	**2**	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5,

	дрожжей, химические разрыхлители	Пищевые концентраты классификация, пищевая ценность, ассортимент. Условия хранения, маркировка, упаковка. Пищевые добавки общие понятия, классификация, основные группы пищевых добавок. Пищевые концентраты кулинарных соусов. Хлебопекарные дрожжи виды, требования к качеству, условия хранения. Химические разрыхлители, желирующие вещества требования к качеству, условия хранения. Применение в кулинарии. Оценка качества пищевых концентратов. **Домашнее задание № 5.** Подготовить доклад на темы «Потребительские свойства чая, ассортимент. Упаковка, хранение», «Потребительские свойства кофе, ассортимент. Упаковка, хранение» (группа делится на 2 подгруппы). Изучить ГОСТ Р 50847-96. Концентраты пищевые первых и вторых обеденных блюд быстрого приготовления.		ОК 6, ОК 7 ОК 9
6	**Тема 1.6** **ПЗ №3** **Органолептическая оценка качества чая и кофе**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие №3** Практическое занятие организуется в малых группах. В процессе занятия студенты работают с конспектом лекций, нормативной документацией и учебной литературой. Образцы для выполнения выдаются преподавателем. Результаты исследования заносятся в таблицу и подводятся итоги. **Домашнее задание № 6.** Изучить ТР ТС 021/2011О безопасности пищевой продукции, ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция в части ее маркировки, ГОСТ 32572-2013 Чай. Органолептический анализ	**2**	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7 ОК 9
7	**Тема 1.7** **ПЗ №4** **Изучение маркировки и идентификация алкогольных напитков**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие №4** Практическое занятие организуется в малых группах. В процессе занятия студенты работают с конспектом лекций, нормативной документацией и учебной литературой. Образцы для выполнения выдаются преподавателем. Результаты исследования заносятся в таблицу и подводятся итоги. **Домашнее задание № 7** Изучить ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции, ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция в части ее маркировки, ГОСТ 32061-2013 Продукция винодельческая. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение, ГОСТ 32098-2013 Водки и водки особые, изделия ликероводочные и ликеры. Упаковка,	**2**	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7

		маркировка, транспортирование и хранение.		ОК 9
8	**Тема 1.8** **ПЗ №5** **Органолептическая оценка кондитерских товаров**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие №5** Практическое занятие организуется в малых группах. В процессе занятия студенты работают с конспектом лекций, нормативной документацией и учебной литературой. Образцы для выполнения выдаются преподавателем. Результаты исследования заносятся в таблицу и подводятся итоги. **Домашнее задание № 8** Изучить ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции, ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция в части ее маркировки, ГОСТ Р 53041-2008. Изделия кондитерские и полуфабрикаты кондитерского производства	**2**	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7 ОК 9
9	**Тема 1.9** **Товароведная характеристика молочных и яичных продуктов, пищевых жиров**	**Содержание учебного материала** Молоко и молочные продукты: ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, транспортирования, маркировка, упаковка. Кулинарное использование молочных продуктов. Сыры: сырье, классификация, условия хранения, дефекты, транспортировка, маркировка, упаковка. Яйца. Классификация. Химический состав. Требование к качеству яиц. Недопустимые дефекты. Яичные продукты: классификация, пищевая ценность, требования к качествам, проверка качества, условия сроки хранения Продукты переработки яиц (меланж и яичный порошок). Использование яиц и яичных продуктов в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий. Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям. Пищевые жиры: характеристика основного ассортимента, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование пищевых жиров в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий. **Домашнее задание № 9** Подготовить доклад на тему «Сыры производства Италии (Франции, Германии)» группа делится на подгруппы. **Изучить:** ГОСТ 31654-2012. Яйца куриные пищевые. Технические условия	**2**	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7

		Самостоятельная работа: 1. Изучить маркировку молочной продукции. 2. Изучить ТР ТС 033/2013 О безопасности молока и молочной продукции (с изменениями на 19 декабря 2019 года)	**1**	
10	**Тема 1.10** **ПЗ №6** **Органолептическая оценка качества молочной продукции**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие №6** Практическое занятие организуется в малых группах. В процессе занятия студенты работают с конспектом лекций, нормативной документацией и учебной литературой. Образцы для выполнения выдаются преподавателем. Результаты исследования заносятся в таблицу и подводятся итоги. **Домашнее задание № 10** Подготовить доклад на тему «Оливковое масло, тонкости выбора и использования в кулинарии»	**2**	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7
11	**Тема 1.11** **Товароведная характеристика, мяса убойных животных**	**Содержание учебного материала** Мясо убойных животных и субпродукты: классификация, пищевая ценность, характеристика основного ассортимента. Упитанность, клеймение. Требования к качеству, условия и сроки хранения, упаковка, транспортирование и реализация, дефекты. Продукты переработки мяса. Кулинарное использование мяса и мясопродуктов. **Домашнее задание № 11** Подготовить презентацию на тему «Мясо диких животных»	**2**	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7
12	**Тема 1.12** **ПЗ №7** **Определение тканевого состава и разруба мяса. Органолептическая оценка качества мяса птицы**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие №7** Практическое занятие организуется в малых группах. В процессе занятия студенты работают с конспектом лекций, нормативной документацией и учебной литературой. Образцы для выполнения выдаются преподавателем. Результаты исследования заносятся в таблицу и подводятся итоги. **Домашнее задание № 12:** изучить ГОСТ 33818-2016 Мясо	**2**	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ОК 1-7 ОК 9
13	**Тема 1.13** **ПЗ №8** **Идентификация и**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие №8** Практическое занятие организуется в малых группах. В процессе занятия студенты работают с конспектом лекций, нормативной	**2**	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3

	органолептическая оценка качества мясных копченостей и колбасных изделий	документацией и учебной литературой. Образцы для выполнения выдаются преподавателем. Результаты исследования заносятся в таблицу и подводятся итоги. **Домашнее задание № 13** Составить схему классификаций колбасных изделий		ОК 1-7.
14	**Тема 1.14 Товароведная характеристика рыбных товаров, нерыбных морепродуктов. Икра**	**Содержание учебного материала** Рыбные товары: пищевая ценность свежей рыбы, характеристика основного ассортимента. Общая классификация. Требования к качеству, условия и сроки хранения, упаковка, транспортирование, реализация. Недопустимые дефекты. Икра пищевая ценность, требования к качеству, условия хранения, транспортировки, маркировка. Недопустимые дефекты. Нерыбные морепродукты классификация, краткая характеристика основного ассортимента, условия хранения, транспортировки, маркировка, упаковка. **Домашнее задание № 14** Подготовить доклад на тему «Особенности приготовления блюд из рыбы»	**2**	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 3.5 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7
15	**Тема 1.15 ПЗ № 9 Оценка качества свежей рыбы. Оценка качества соленой и копченой рыбы**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие №9** Практическое занятие организуется в малых группах. В процессе занятия студенты работают с конспектом лекций, нормативной документацией и учебной литературой. Образцы для выполнения выдаются преподавателем. Результаты исследования заносятся в таблицу и подводятся итоги. **Домашнее задание № 15** Изучить ТР ЕАЭС 040/2016 Технический регламент Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции"	**2**	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 3.5 ОК 1-7 ОК 9
		Итого	**32**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Товароведения, организации хранения и контроля запасов и сырья, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные издания

1. «ОК 029-2014 Общероссийский классификатор видов экономической деятельности» (утв. Приказом Росстандарта от 31.01.2014 N 14-ст) (ред. от 11.05.2023).
2. "ОК 034-2014 (КПЕС 2008). Общероссийский классификатор продукции по видам экономической деятельности (ОКПД 2)" (утв. Приказом Росстандарта от 31.01.2014 N 14-ст) (ред. от 04.02.2022).
3. Гражданский Кодекс РФ часть 1 и 2 от 30.11.1994 года N 51-ФЗ (в редакции от 27.01.2023 N 3-ФЗ).
4. Кодекс РФ «Об административных правонарушениях» от 30.12.2001 N 195-ФЗ (ред. от 24.06.2023).
5. Закон РФ «О защите прав потребителей» от 07.02.1992г. № 2300-1 (ред. от 14.07.2022г.).
6. Федеральный закон «О техническом регулировании» от 27.12.2002 № 184-ФЗ в редакции от 02.07.2021г.
7. Закон РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 № 29-ФЗ (ред. от 13.07.2020).
8. Федеральный Закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 31.03.1999 (в ред. от 04.11.2022 N 429-ФЗ).
9. Федеральный закон «О стандартизации в РФ» от 29.06.2015г. № 162 – ФЗ (в ред. от 30.12.2020 N 523-ФЗ).
10. Федеральный Закон «Об обеспечении единства измерений» № 4871-1 от 09.06.93 (в редакции от 11.06.2021).
11. Федеральный Закон "О государственном надзоре и контроле за качеством и безопасностью зерна и продуктов его переработки" от 05.12.1998 N 183-ФЗ (ред. от 23.07.2008).
12. Федеральный закон № 99-ФЗ от 04.05.2011г. «О лицензировании отдельных видов деятельности», в редакции от 29.12.2022 N 577-ФЗ.
13. Единый перечень продукции, в отношении которой устанавливаются обязательные требования в рамках Таможенного союза, утвержден решением Комиссии Таможенного союза от 28.01.2011г. № 526
14. Постановление Правительства РФ от 21.09.2020 N 1515 "Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания"
15. Постановление главного государственного санитарного врача российской федерации от 24 декабря 2020 года N 44 Об утверждении санитарных правил СП 2.1.3678-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг".
16. Постановление главного государственного санитарного врача российской федерации от 20 ноября 2020 года N 36 «Об утверждении санитарных правил СП 2.3.6.3668-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию".
17. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14.11.2001 N 36 (ред. от 06.07.2011) "О введении в действие Санитарных правил" (вместе с "СанПиН 2.3.2.1078-01. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические

требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы", утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 06.11.2001).

18. ТР ТС 021\2011 «О безопасности пищевой продукции»
19. ТР ТС 005\2011 «О безопасности упаковки»
20. ТР ТС 022\2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»
21. ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»
22. ТР ТС 015/2011 «О безопасности зерна»
23. ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»
24. ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»
25. ТР ТС 027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания»
26. ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»
27. ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»
28. ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»
29. ТР ТС 035/2014 «Технический регламент на табачную продукцию»

3.2.2. Основные электронные издания

1. Лифиц, И. М. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. М. Лифиц. — 15-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 462 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15928-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/584025.
2. Калачев, С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров : учебник для вузов / С. Л. Калачев. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 442 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-19757-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/582558.
3. Лифиц, И. М. Товарный менеджмент : учебник для среднего профессионального образования / И. М. Лифиц, Ф. А. Жукова, М. А. Николаева. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 313 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-21945-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/590669.

3.2.3. Дополнительные электронные издания

1. Официальный сайт Национальной системы маркировки и прослеживания товаров Честныйзнак.рф (режим доступа: https://честныйзнак.рф).
2. Официальный сайт Государственной информационной системы “Меркурий” (режим доступа: https://mercury.vetrf.ru).
3. Официальный сайт ЕГАИС (режим доступа: https://egais.ru).
4. Официальный сайт Роспотребнадзора (режим доступа: https://www.66.rospotrebnadzor.ru).
5. Официальный сайт Министерства АПК и потребительского рынка Свердловской области (режим доступа: https://mcxso.midural.ru).
6. Сайт Справочно-правовая система Гарант [Электронный ресурс] – Режим доступа: www.garant.ru/
7. Сайт Справочно-правовая система Консультант Плюс [Электронный ресурс] – Режим доступа: www.consultant.ru/

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	– 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, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	Устный опрос Тестовые задания Практические работы Кроссворд Проверочные работы
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	

	адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельность
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	– понимание значимости своей профессии
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);

	– адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
Умения:	
проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья	-проводит органолептическую оценку качества продовольственных продуктов и сырья; - оценивает условия и организацию хранения продуктов и запасов с учётом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами; - соблюдает требования к маркировке, содержащейся на ярлыках; -оформляет учётно-отчётную документацию по расходу и хранению продуктов; -осуществляет контроль хранения и расхода продуктов; -
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	
Знания:	
ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;	- идентифицирует виды, типы, сорта и категории пищевых продуктов; - определяет качество продукции по органолептическим и физико-химическим показателям в соответствии с ГОСТами; - устанавливает дефекты пищевых продуктов; - выявляет признаки фальсификации пищевых продуктов; - контролирует качество сырья и
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	полуфабрикатов; - оформляет заказы на продукты со склада и осуществляет приёмку продуктов, поступающих со склада и от поставщиков; - знает способы упаковки, складирования, правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов; - знает характеристику региональных видов сырья, продуктов.	

Приложение 2.18
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа учебной дисциплины

«ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА»

2026 г.

РАССМОТРЕНО
на заседании
предметно-цикловой комиссии
протокол № 6 «14» января 2026 г.

ОДОБРЕНО
на заседании
методического совета техникума
протокол № 5 «28» января 2026 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, укрупненная группа профессий 43.00.00 Сервис и туризм, в рамках ФП «Профессионалитет».

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Разработчики:

Кусакина В.Н., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»
Феоктистова В.И., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Техническая экспертиза:

Павлова Н.Д., заместитель директора по учебной работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Содержательная экспертиза:

Солодухина Н.В., заместитель директора по методической работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины……...…..
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы……
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины…….
2. Структура и содержание учебной дисциплины……
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины……..
2.2. Содержание дисциплины……..
3. Условия реализации учебной дисциплины……....
3.1. Материально-техническое обеспечение……..
3.2. Учебно-методическое обеспечение…….
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины……..……..….
4.1. Результаты обучения……...……..

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места»: формирование знаний и умений в области организации работ в производственных помещениях предприятий общественного питания и безопасной эксплуатации технологического оборудования.

Дисциплина «Техническое оснащение и организация рабочего места» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части определять этапы решения задачи выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы составлять план действия определять необходимые ресурсы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах реализовывать составленный план оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях методы работы в профессиональной и смежных сферах структуру плана для решения задач порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	-
ОК.02	определять задачи для поиска информации определять необходимые	номенклатура информационных источников,	-

	источники информации планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию выделять наиболее значимое в перечне информации оценивать практическую значимость результатов поиска оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе с использованием цифровых средств	
ОК.03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования определять	содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология возможные траектории профессионального развития и самообразования основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности правила разработки бизнес-планов порядок выстраивания презентации кредитные банковские продукты	

	инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности презентовать бизнес-идею определять источники финансирования		
ОК.04	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности основы проектной деятельности	
ОК.05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста правила оформления документов и построения устных сообщений	
ОК.07	соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности пути обеспечения ресурсосбережения принципы бережливого производства основные направления изменения климатических условий региона	
ОК.09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные	

	тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности	
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5	организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты; подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации	классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и	

		кондитерской продукции; правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Объем образовательной нагрузки	32	12
Учебные занятия	30	
В том числе теоретические занятия	18	
Практические занятия	12	12
Лабораторные занятия		
Консультации		
Самостоятельная работа	2	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		

2.2. Содержание дисциплины ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места

<table>
<tr><th>№ занятия</th><th>Наименование темы занятия</th><th>Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся</th><th>Объем часов</th><th>ОК, ПК</th></tr>
<tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td></tr>
<tr><td colspan="5">Раздел 1. Техническое оснащение</td></tr>
<tr><td>1</td><td>Тема 1.1
Понятия о деталях машин</td><td>Содержание учебного материала
Понятие о деталях машин. Устройства торгово – технологического оборудования
Домашняя работа №1
Заполнить таблицу «Устройства оборудования предприятий общественного питания»<table><tr><td>№ п\п</td><td>Название оборудования</td><td>Устройства оборудования</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table></td><td>2</td><td>ОК 1 – 5, 7,9
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</td></tr>
<tr><td>2</td><td>Тема 1.2
ПЗ№1 Классификация технологического оборудования предприятий общественного питания</td><td>Практическое занятие
Содержание учебного материала
Механическое, тепловое, холодильное оборудование: назначение, область применения, особенности использования, общие правила эксплуатации.
Домашняя работа №2
На формате А4 составить памятку.
Название оборудования.
Техника безопасности:
Перед началом работы.
Во время работы.
По окончанию работы</td><td>2</td><td>ОК 1 – 5, 7,9
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</td></tr>
<tr><td>3</td><td>Тема 1.3
ПЗ №2
Изучение правил техники безопасности при работе с технологическим оборудованием</td><td>Практическое занятие
Содержание учебного материала
Студентам выдается раздаточный материал с изображением оборудования. Нужно к каждой машине написать принцип действия и правила эксплуатации.
Домашняя работа №3
Составить карточку памятку по технике безопасности используя пункты:
перед началом работы</td><td>2</td><td>ОК 1 – 5, 7,9
ПК 1.1-1.4,
ПК 2.1-2.8,
ПК 3.1-</td></tr>
</table>

		во время работы по окончанию работы.		3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5
4	**Тема 1.4 Характеристика, устройство оборудования овощного и холодного цехов**	**Содержание учебного материала** Студентам выдается раздаточный материала с изображением оборудования овощного и холодного цехов, нужно будет подписать название рабочих органов. Задание рассчитано на совместную работу с преподавателем. **Домашняя работа №4** На формате А4 составить памятку. Название оборудования. Техника безопасности: Перед началом работы. Во время работы. По окончанию работы	2	ОК 1 – 5, 7,9,10 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5
5	**Тема 1.5 Характеристика, устройство оборудования горячего цеха**	**Содержание учебного материала** Студентам выдается раздаточный материала с изображением оборудования горячего цеха, нужно будет подписать название рабочих органов. Задание рассчитано на совместную работу с преподавателем. **Домашняя работа №5** На формате А4 составить памятку. Название оборудования. Техника безопасности: Перед началом работы. Во время работы. По окончанию работы	2	ОК 1 – 5, 7,9 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
6	**Тема 1.6 Характеристика, устройство оборудования мясного цеха**	**Содержание учебного материала** Студентам выдается раздаточный материала с изображением оборудования мясного цеха, нужно будет подписать название рабочих органов. Задание рассчитано на совместную работу с преподавателем. **Домашняя работа №6** На формате А4 составить памятку. Название оборудования.	2	ОК 1 – 5, 7,9 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-

		Техника безопасности: Перед началом работы. Во время работы. По окончанию работы		3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5
7	**Тема 1.7** **Оборудование мучного и кондитерского цехов. Характеристика, устройство**	**Содержание учебного материала** Студентам выдается раздаточный материала с изображением оборудования холодного цеха, нужно будет подписать название рабочих органов. Задание рассчитано на совместную работу с преподавателем. **Домашняя работа №7** На формате А4 составить памятку. Название оборудования. Техника безопасности: Перед началом работы. Во время работы. По окончанию работы	2	ОК 1 – 5, 7,9 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
8	**Тема 1.8** **ПЗ№3** **Изучение характеристики и устройства весоизмерительного оборудования**	**Практическое занятие** **Содержание учебного материала** Студентам выдается раздаточный материала с изображением весоизмерительного оборудования, нужно будет подписать название рабочих органов. Задание рассчитано на совместную работу с преподавателем. **Домашняя работа №8** На формате А4 составить памятку. Название оборудования. Техника безопасности: Перед началом работы. Во время работы. По окончанию работы	2	ОК 1 – 5, 7,9 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
9	**Тема 1.9** **Контрольно-кассовое оборудование. Характеристика, устройство**	**Содержание учебного материала** Виды контрольно-кассового оборудования, характеристика, принцип работы. **Домашняя работа №9** В рабочих тетрадях составить алгоритм работы на контрольно-кассовом оборудовании. Как подготовить оборудование к началу работы, что нельзя делать при работе за контрольно-кассовом оборудовании.	2	ОК 1 – 5, 7,9 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8,

<table>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td>ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5</td></tr>
<tr><td>10</td><td>Тема 1.10
ПЗ№4
Оптимизация технологического процесса предприятия</td><td>Практическое занятие
Содержание учебного материала
Студентам выдается описание производственных цехов с расстановкой оборудования и примерным меню, нужно будет описать какое оборудование добавить для улучшения работы.
Работа рассчитана на совместную работу с преподавателем.
Домашняя работа №10
На формате А4 составить ментальную карту к добавленному оборудованию.
Прописать технику безопасности и правила эксплуатации.</td><td>2</td><td>ОК 1 – 5, 7,9 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</td></tr>
<tr><td colspan="5">Раздел 2. Организация рабочего места</td></tr>
<tr><td>11</td><td>Тема 2.1
Классификация предприятий общественного питания</td><td>Содержание учебного материала
Классификация предприятий общественного питания, особенности работы, функции, деятельность.
Домашняя работа №11
В рабочих тетрадях заполнить таблицу «Виды предприятий общественного питания»<table><tr><td>№ п\п</td><td>Вид ПОП</td><td>Особенности предприятия</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table></td><td>2</td><td>ОК 1 – 5, 7,9 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</td></tr>
<tr><td>12</td><td>Тема 2.2
Организация снабжения предприятий общественного питания</td><td>Содержание учебного материала
Основные задачи снабжения. Источники снабжения. Поставка товара. Договор поставки.
Домашняя работа №12
В рабочей тетради составить алгоритм снабжения предприятий общественного питания.</td><td>2</td><td>ОК 1 – 5, 7,9 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8,</td></tr>
</table>

				ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5
13	**Тема 2.3** **ПЗ№5** **Изучение правил транспортировки и приемки товаров**	**Практическое занятие** **Содержание учебного материала** Правила транспортировки товара. Условия транспортировки товара. Правила упаковки товара перед транспортировкой. **Домашняя работа №13** На формате А4 составить памятку «Правила транспортировки товара»	2	ОК 1 – 5, 7,9 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
14	**Тема 2.4** **Расположение складских помещений**	**Содержание учебного материала** Виды цехов на предприятиях общественного питания, особенности расположение цехов, последовательность расположение. **Домашняя работа №14** На формате А4 спроектировать кухню предприятий общественного питания.	2	ОК 1 – 5, 7,9 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
15	**Тема 2.5** **ПЗ№6** **Составление проекта предприятия общественного питания**	**Практическое занятие** **Содержание учебного материала** Студент на формате А4 рисует проект предприятия общественного питания. После составления проектов, студенты защищают его. Задание выполняется индивидуально. **Домашняя работа №15** Составить памятку с полным описанием санитарно-гигиенических норм для	2	ОК 1 – 5, 7,9 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-

		своего проекта.		3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5
		Самостоятельная работа Сделать презентацию на тему «Виды предприятий общественного питания». В презентации должны быть отражены виды предприятий общественного питания, особенности в работе, примерное меню.	2	ОК 2, 3 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
		Итого	32	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные издания

1. Закон Российской Федерации «О защите прав потребителей» (в действующей редакции).
2. ФЗ О качестве и безопасности пищевых продуктов/ от 02.01.00 №29-ФЗ
3. ФЗ О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения/ от 23.07.2008 №160-ФЗ).
4. ГОСТ 31984-2012 "Услуги общественного питания. Общие требования" Межгосударственный стандарт, дата введения 2015-01-01. Введен впервые.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения(с 01.01.2015). Межгосударственный стандарт, дата введения 2015-01-01. Введен впервые.
6. Правила оказания услуг общественного питания. (от 15.08.1997 г. N 1036) (в ред. Постановлений Правительства РФ от 21.05.2001 N 389, от 10.05.2007 N 276, от 21.08.2012 N 842, от 04.10.2012 N 1007).
7. Строительные нормы и правила РФ. Общественные здания и сооружения. СНиП 31-06-2009 (Актуализированная редакция СНиП 2.08.02-89*. Дата введения 2010-01-01).

3.2.2 Основные электронные издания

Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания. Практический курс : учебник для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 340 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11691-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/587203.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

4.1. Результаты обучения

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает:		
актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях методы работы в профессиональной и смежных сферах структуру плана для решения задач порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе с использованием цифровых средств содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология возможные траектории профессионального развития и самообразования основы предпринимательской деятельности основы финансовой	- полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов; - не менее 61% правильных ответов; - актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии; - полнота ответов, точность формулировок, не менее 61% правильных ответов; - не менее 61% правильных ответов	Текущий контроль при проведении: -устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (презентации) Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: -устных ответов

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
грамотности правила разработки бизнес-планов порядок выстраивания презентации кредитные банковские продукты психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности основы проектной деятельности особенности социального и культурного контекста правила оформления документов и построения устных сообщений правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности пути обеспечения ресурсосбережения принципы бережливого производства основные направления изменения климатических условий региона 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		
классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской	- полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов; - не менее 61% правильных ответов; - актуальность темы, адекватность результатов поставленным	Текущий контроль при проведении: -устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (презентации) Промежуточная аттестация в форме дифференцированного

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
продукции, подготовки ее к реализации; правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции; правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания	целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии; - полнота ответов, точность формулировок, не менее 61% правильных ответов; - не менее 61% правильных ответов	зачета в виде: -устных ответов
Умеет:		
распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части определять этапы решения задачи выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы составлять план действия определять необходимые ресурсы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах реализовывать составленный план оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) определять задачи для поиска информации определять необходимые источники информации планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию выделять наиболее значимое в перечне информации оценивать практическую значимость результатов поиска оформлять результаты поиска, применять средства	- правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям - адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. - точность оценки - соответствие требованиям инструкций, регламентов - рациональность действий и т.д. - адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. - точность оценки - соответствие требованиям инструкций,	Текущий контроль при проведении: -устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (презентации) Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: -устных ответов

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи 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 организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональную	регламентов - рациональность действий и т.д. Правильное выполнение заданий в полном объеме	

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы		
организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты; подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации	- правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям - адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. - точность оценки - соответствие требованиям инструкций, регламентов - рациональность действий и т.д. - адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. - точность оценки - соответствие	Текущий контроль: - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
	требованиям инструкций, регламентов - рациональность действий и т.д. Правильное выполнение заданий в полном объеме	

Приложение 2.19
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа учебной дисциплины

«ОП.04 ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

2026 г.

РАССМОТРЕНО
на заседании
предметно-цикловой комиссии
протокол № 6 «14» января 2026 г.

ОДОБРЕНО
на заседании
методического совета техникума
протокол № 5 «28» января 2026 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, укрупненная группа профессий 43.00.00 Сервис и туризм, в рамках ФП «Профессионалитет».

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Разработчики:

Агалакова Е.П., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Техническая экспертиза:

Павлова Н.Д., заместитель директора по учебной работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Содержательная экспертиза:

Солодухина Н.В., заместитель директора по методической работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины……...…..
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы……
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины…….
2. Структура и содержание учебной дисциплины……
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины……..
2.2. Содержание дисциплины……..
3. Условия реализации учебной дисциплины……....
3.1. Материально-техническое обеспечение……..
3.2. Учебно-методическое обеспечение…….
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины……..……..….
4.1. Результаты обучения……...……..

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности»: формирование знаний и умений по вопросам функционирования предприятий общественного питания в условиях рыночных отношений.

Дисциплина «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части определять этапы решения задачи выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы составлять план действия определять необходимые ресурсы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах реализовывать составленный план оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях методы работы в профессиональной и смежных сферах структуру плана для решения задач порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	-
ОК.02	определять задачи для поиска информации определять необходимые источники информации	номенклатура информационных источников, применяемых в	-

	планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию выделять наиболее значимое в перечне информации оценивать практическую значимость результатов поиска оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе с использованием цифровых средств	
ОК.03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования определять инвестиционную	содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология возможные траектории профессионального развития и самообразования основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности правила разработки бизнес-планов порядок выстраивания презентации кредитные банковские продукты	

	привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности презентовать бизнес-идею определять источники финансирования		
ОК.04	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности основы проектной деятельности	
ОК.05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста правила оформления документов и построения устных сообщений	
ОК.06	описывать значимость своей специальности применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей значимость профессиональной деятельности по специальности стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
ОК.07	соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности пути обеспечения ресурсосбережения принципы бережливого	

	производства организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона	производства основные направления изменения климатических условий региона	
ОК.09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	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	
	проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности; ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания; -определять потребность в материальных, трудовых ресурсах; применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом; применять экономические и правовые знания в конкретных производственных	принципы рыночной экономики; организационно-правовые формы организаций; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; способы ресурсосбережения в организации; понятие, виды предпринимательства; виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации; нормативно правовые документы, регулирующие хозяйственные	

	ситуациях; защищать свои права в рамках действующего законодательства РФ. Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности Оформлять бизнес-план. Рассчитывать размеры выплат по кредитам	отношения; основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения; формы и системы оплаты труда; механизм формирования заработной платы; виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы Основы предпринимательской деятельности Основы финансовой грамотности Правила разработки бизнес-планов Порядок выстраивания презентации Виды кредитных банковских продуктов	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Объем образовательной нагрузки	32	8
Учебные занятия	30	
В том числе теоретические занятия	22	
Практические занятия	8	8
Лабораторные занятия		
Консультации		
Самостоятельная работа	2	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		

2.2. Содержание дисциплины ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности

№ занятия	Наименование разделов, тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся (лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся)	Объем часов	ОК, ПК
		Раздел 1. Экономические основы	**10**	
1	**Тема 1.1. Экономика. Экономическая наука**	**Содержание учебного материала:** понятие экономики. Основные вопросы экономики. Макро- и микроэкономика. Свободные и экономические блага общества. Стадии экономической деятельности. Понятие товаров и услуг. «Пирамида потребностей» А. Маслоу. Экономические потребности общества. **Домашнее задание №1:** Ответить на вопрос: какое из следующих утверждений относится к микроэкономике, а какое к макроэкономике? а) В 2001 г. доходы федерального бюджета составили 1127 млрд. руб. б) Объём промышленной продукции в России за 2004 г. увеличился на 6%. в) Добыча нефти фирмой «Дельта» в феврале 2004 г. составила 33,9 млн. г) В 2000 г. инфляция в России составляла 1-2% в месяц. 3. Привести 2 конкретных примера, которые бы подтверждали необходимость для каждого человека изучения основ экономики.	2	ОК 01-07, ОК 09
2	**Тема 1.2. ПЗ №1 Типы экономических систем**	**Содержание учебного материала:** понятие экономических систем. Виды собственности. Национализация и приватизация. Понятие собственности. Государственная и частная собственность в экономических системах Основные типы экономических систем. **Практическое занятие №1:** практическое занятие организуется индивидуально. Студенты работают с конспектом. Задания для выполнения: заполнение приведенной таблицы по типам экономических систем, решение задач, соотнесение предложенной ситуации и соответствующей экономической системы. **Домашнее задание №2:** Выберите единственный ответ и объясните свой выбор: что точнее всего отражает экономическую систему России: 1. командная экономика, 2. рыночная экономика, 3.смешанная экономика, 4.традиционная экономика.	2	ОК 01-07, ОК 09

3	**Тема 1.3. Основные параметры равновесия рынка**	**Содержание учебного материала:** параметры равновесия рынка. Спрос. Закон спроса. Факторы, влияющие на спрос. Предложение. Закон предложения. Концепция равновесия рынка. Устойчивость равновесия. **Домашнее задание №3:** Решить задачу: за последние годы в Москве появилось большое количество кафе и ресторанов. Что в результате этого произошло с кривой предложения на московском рынке услуг общепита?	2	ОК 01-07, ОК 09
4	**Тема 1.4. ПЗ №2 Определение спроса и предложения**	**Практическое занятие №2:** практическое занятие проводится индивидуально. Студенты пользуются конспектом и раздаточным материалом. Задания для выполнения: решение задач на построение графиков спроса, предложения и точки равновесия, нахождение параметров равновесия на рынке различных товаров/услуг. **Домашнее задание №4:** Решить задачу: Известны кривая спроса $Q_d = 50 – 2P$ и кривая предложения $Q_s = 5 + P$. Постройте график рыночного равновесия, определите равновесную цену и объём продаж.	2	ОК 01-07, ОК 09
5	**Тема 1.5. Экономические основы деятельности фирмы**	**Содержание учебного материала:** предприятие (фирма). Основные признаки предприятия. Экономические характеристики структуры предприятия: основные и оборотные средства. Издержки предприятия и себестоимость его продукции. Общие издержки предприятия. Классификация издержек предприятия. Экономические и бухгалтерские издержки. Понятие выручки и прибыли. Сметы затрат на производство. Факторы, влияющие на себестоимость. Предельные издержки производства. Ценообразование. **Домашнее задание №5:** с помощью различных источников информации привести по 2 конкретных примера на каждую форму объединения предприятий: концерн, трест, холдинг.	2	ОК 01-07, ОК 09
Раздел 2. Основы гражданского права и предпринимательской деятельности			**10**	
6	**Тема 2.1. Правовое регулирование предпринимательской деятельности**	1. **Содержание учебного материала:** понятие предпринимательской деятельности, ее признаки. Понятие, предмет, принципы и источники российского гражданского права. Имущественные и связанные с ними личные неимущественные отношения. Гражданские правоотношения: понятие, виды, структура. Гражданская дееспособность и правоспособность. **Домашнее задание № 6:** изучение положений Гражданского кодекса РФ (гл.3). Повторение конспекта. Работа с нормативными актами.	2	ОК 01-07, ОК 09

7	**Тема 2.2. Юридические лица и индивидуальные предприниматели**	**Содержание учебного материала:** понятия и признаки юридического лица. Образование, реорганизация и прекращение деятельности юридических лиц. Отдельные виды юридических лиц. Нормативно-правовые акты деятельности организаций. Порядок регистрации юридических организаций. Индивидуальные предприниматели. Порядок регистрации индивидуальных предпринимателей. **Домашнее задание № 7:** изучение положений Гражданского кодекса РФ (гл.4). Повторение конспекта. Работа с нормативными актами.	2	ОК 01-07, ОК 09
8	**Тема 2.3. Сделки и представительство. Право собственности**	**Содержание учебного материала:** сделки: понятие, содержание, форма, виды. Представительство и доверенность. Сроки осуществления и защиты гражданских прав. Исковая давность. Право собственности. Приобретение права собственности. Прекращение права собственности. **Домашнее задание № 8**: изучение положений Гражданского кодекса РФ (гл.9,10). Повторение конспекта. Работа с нормативными актами. Освоение программ «Гарант», «Консультант плюс», «Кодекс»	2	ОК 01-07, ОК 09
9	**Тема 2.4. Хозяйственный договор**	**Содержание учебного материала**: хозяйственный договор. Порядок заключения, изменения и расторжения. Договор купли-продажи. Разновидности договора купли-продажи. Права и обязанности сторон. Законодательство, регулирующее договорные отношения. Закон РФ «О защите прав потребителей»: регламентация прав потребителей при исполнении договора розничной купли-продажи **Домашнее задание № 9** изучение положений Гражданского кодекса РФ (гл.30). Повторение конспекта. Работа с нормативными актами.	2	ОК 01-07, ОК 09
10	**Тема 2.5. ПЗ №3 Виды договоров в предпринимательской деятельности**	**Содержание учебного материала**: виды хозяйственных договоров: купля-продажа, мена, дарение, аренда, подряд, договор возмездного оказания услуг. **Практическое занятие № 3:** Студенты работают индивидуально. -Оформление сводной таблицы по графам: определение договора, права, обязанности, ответственность сторон за неисполнение и ненадлежащее исполнение договора (договор аренды, подряда, перевозки, кредитный договор). -Составление гражданско-правовых договоров по определению ответственности хозяйствующих субъектов. **Домашнее задание №10**: Изучение положений Гражданского кодекса РФ (гл.34,37,40,42).	2	ОК 01-07, ОК 09

		Раздел 3. Основы трудового права	**10**	
11	**Тема 3.1. Правовое регулирование трудоустройства в РФ**	**Содержание учебного материала**: трудовое право, как отрасль права РФ: понятие, предмет. Трудовые правоотношения Изучение трудового законодательства разных уровней: федеральное, субъектов РФ и локальных нормативных актов. Особенности трудовых отношений в сфере гостиничном бизнесе. Правовое положение Федеральной службы по труду и занятости, ее функции. Контроль за соблюдением законодательства о занятости и социальных гарантия. **Домашнее задание №11:** Изучение положений Трудового кодекса РФ (гл. 10,11 ТК РФ).	2	ОК 01-07, ОК 09
12	**Тема 3.2. Основные положения трудового договора**	**Содержание учебного материала**: трудовой договор: понятие, стороны, содержание, сроки, форма. Отличия от гражданско-правового договора. Порядок заключения трудового договора: возрастной ценз, гарантии, необходимые документы для работы в гостинице, испытательный срок. **Домашнее задание №12:** Изучение положений Трудового кодекса РФ (гл. 11,12,13 ТК РФ).	2	ОК 01-07, ОК 09
13	**Тема 3.3. Рабочее время и время отдыха**	**Содержание учебного материала**: понятие рабочего времени. Виды рабочего времени. Учет рабочего времени. Нормальная продолжительность рабочего времени. Определение понятия сокращенной продолжительности рабочего времени. Ненормированное рабочее время. Режим рабочего времени. Понятие времени отдыха. Виды времени отдыха. Выходные дни. Отпуска. **Домашнее задание №13:** изучение положений Трудового кодекса РФ (гл.15,16,20,21,22 ТК РФ).	2	ОК 01-07, ОК 09
14	**Тема 3.4. Дисциплинарная и Материальная ответственность**	**Содержание учебного материала:** дисциплина труда. Дисциплинарные взыскания. Общие и специальные дисциплинарные взыскания. Дисциплинарная ответственность. Порядок наложения и снятия дисциплинарных взысканий. понятие материальной ответственности. Условия применения материальной ответственности. Виды материальной ответственности. Алгоритм привлечения работника к материальной ответственности. Способы защиты трудовых прав. **Домашнее задание № 14:** Изучение положений Трудового кодекса РФ (гл.29,30 ТК РФ). Повторение конспекта. Работа с нормативными актами. Освоение программ «Гарант», «Консультант плюс», «Кодекс».	2	ОК 01-07, ОК 09

15	**Тема.3.5.** **ПЗ №4** **Дифференцированный зачет**	**Практическое занятие №4**: индивидуальная работа студентов с раздаточным материалом. Решение ситуационных задач и выполнение тестовых заданий по пройденным темам. **Домашнее задание №14**: работа над ошибками.	2	ОК 01-07, ОК 09
		Самостоятельная работа: Составление алгоритма приема на работу в качестве повара-кондитера в форме презентации	2	ОК 01-07, ОК 09
		ВСЕГО	**30/22/8**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Правового обеспечения профессиональной деятельности», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и электронные издания

1. Афанасьев, И. В. Правовые основы профессиональной деятельности : учебник для вузов / И. В. Афанасьев, И. В. Афанасьева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 184 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-16133-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/565344
2. Вологдина, А. А. Основы права: учебник и практикум для среднего профессионального образования / под общей редакцией А. А. Вологдина. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 417 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-19075-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/560798
3. Магомедов, А. М. Экономика организации : учебник для среднего профессионального образования / А. М. Магомедов. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 286 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16984-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/564104
4. Шаблова, Е. Г. Правовые основы профессиональной деятельности : учебник для среднего профессионального образования / Е. Г. Шаблова, О. В. Жевняк, Т. П. Шишулина ; под общей редакцией Е. Г. Шабловой. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 154 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17602-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/565405
5. Конституция Российской Федерации
6. Гражданский кодекс РФ
7. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях
8. Трудовой кодекс РФ
9. ФЗ «О несостоятельности (банкротстве)»

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

4.1. Результаты обучения

Результаты обучения	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Методы оценки
Знания:		
- принципы рыночной экономики	- владеет программным материалом	Тестирование. Демонстрация умений в процессе выполнения практического задания. Моделирование комплексной практической ситуации.
- организационно-правовые формы организаций	- использует актуальную нормативно-правовую документацию	
- основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности	- владеет методикой самостоятельной работы над совершенствованием умений; - осуществляет самооценку, самоконтроль через наблюдение за собственной деятельностью	
- способы ресурсосбережения в организации	- умеет осознанно ставить цели овладения различными аспектами профессиональной деятельности	
- понятие, виды предпринимательства	- владеет программным материалом	
- виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации	- умеет определять проблему в профессионально ориентированных ситуациях	
- нормативно-правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения	- использует актуальную нормативно-правовую документацию	
- основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения	- применяет правовые нормы, осуществляет правовую экспертизу нормативных правовых актов, используя информационные справочно-правовые системы	
- формы и системы оплаты труда	- владеет программным материалом	
- механизм формирования заработной платы	- умеет применять навыки принятия решений в соответствии с ситуацией, отвечает за принятое решение	

Результаты обучения	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Методы оценки
- виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы	- использует актуальную нормативно-правовую документацию	
основы предпринимательской деятельности	- владеет программным материалом	
основы финансовой грамотности	- владеет программным материалом	
правила разработки бизнес-планов	- владеет программным материалом	
порядок выстраивания презентации;	- умеет применять навыки принятия решений в соответствии с ситуацией, отвечает за принятое решение	
виды кредитных банковских продуктов	- владеет программным материалом	
Умения:		
- проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности	- применяет освоенные алгоритмы при выполнении самостоятельных работ; - владеет программным материалом.	Тестирование. Демонстрация умений в процессе выполнения практического задания. Моделирование комплексной практической ситуации.
- ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания	- обосновывает выбор, способов действий, - методов, последовательность действий	
- определять потребность в материальных, трудовых ресурсах	- оценивает эффективность и качество выполнения профессиональных задач	
- применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом	- применяет освоенные алгоритмы при разборе и решении производственных ситуаций, связанных с применением трудового законодательства	
- применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях	- выполняет задания в полном объеме с использованием экономических и правовых знаний	
- защищать свои права в рамках действующего законодательства РФ	- выбирает и применяет методы и способы решения профессиональных задач	
- выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи	- оценивает эффективность и качество выполнения профессиональных задач	

Результаты обучения	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Методы оценки
презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности	- выбирает и применяет методы и способы решения профессиональных задач	
оформлять бизнес-план	- применяет освоенные алгоритмы при выполнении самостоятельных работ;	
рассчитывать размеры выплат по кредитам	- применяет освоенные алгоритмы при выполнении самостоятельных работ; - владеет программным материалом.	

Приложение 2.20
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа учебной дисциплины

«ОП.05 ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА»

2026 г.

РАССМОТРЕНО
на заседании
предметно-цикловой комиссии
протокол № 6 «14» января 2026 г.

ОДОБРЕНО
на заседании
методического совета техникума
протокол № 5 «28» января 2026 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, укрупненная группа профессий 43.00.00 Сервис и туризм, в рамках ФП «Профессионалитет».

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Разработчики:

Гордеева Н.С., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Техническая экспертиза:

Павлова Н.Д., заместитель директора по учебной работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Содержательная экспертиза:

Солодухина Н.В., заместитель директора по методической работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины……...…..
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы……
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины…….
2. Структура и содержание учебной дисциплины……
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины……..
2.2. Содержание дисциплины……..
3. Условия реализации учебной дисциплины……....
3.1. Материально-техническое обеспечение……..
3.2. Учебно-методическое обеспечение…….
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины……..……..….
4.1. Результаты обучения……...……..

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.05 Основы калькуляции и учета

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Основы калькуляции и учета»: формирование знаний и умений по вопросам ведения учета на предприятиях общественного питания, составления калькуляции, расчета стоимости блюд и изделий.

Дисциплина «Основы калькуляции и учета» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части определять этапы решения задачи выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы составлять план действия определять необходимые ресурсы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах реализовывать составленный план оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях методы работы в профессиональной и смежных сферах структуру плана для решения задач порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	-
ОК.02	определять задачи для поиска информации определять необходимые источники информации	номенклатура информационных источников, применяемых в	-

	планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию выделять наиболее значимое в перечне информации оценивать практическую значимость результатов поиска оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе с использованием цифровых средств	
ОК.03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования определять инвестиционную	содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология возможные траектории профессионального развития и самообразования основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности правила разработки бизнес-планов порядок выстраивания презентации кредитные банковские продукты	

	привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности презентовать бизнес-идею определять источники финансирования		
ОК.04	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности основы проектной деятельности	
ОК.05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста правила оформления документов и построения устных сообщений	
ОК.09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности	

ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5	-вести учет, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания; -составлять товарный отчет за день; -определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья; составлять планменю, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико технологическими картами; -рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки; -участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве; -пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями; -принимать оплату наличными деньгами; -принимать и оформлять безналичные платежи; -составлять отчеты по платежам.	-виды учета, требования, предъявляемые к учету; - задачи бухгалтерского учета; -предмет и метод бухгалтерского учета; -элементы бухгалтерского учета; -принципы и формы организации бухгалтерского учета - особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании; - основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе; - формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию; - требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов; - права, обязанности и ответственность главного бухгалтера; - понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства; - понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета. - сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления; -правила	

		документального оформления движения материальных ценностей; - источники поступления продуктов и тары; -правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров; -методику осуществления контроля за товарными запасами; -понятие и виды товарных потерь, методику их списания; -методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов; - понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц; - порядок оформления и учета доверенностей; - ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей; - правила торговли; - виды оплаты по платежам; - виды и правила осуществления кассовых операций; - правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности	

		за правильность расчетов с потребителями.	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.05 Основы калькуляции и учета

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Объем образовательной нагрузки	32	20
Учебные занятия	30	
В том числе теоретические занятия	10	
Практические занятия	20	20
Лабораторные занятия		
Консультации		
Самостоятельная работа	2	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		

2.2. Содержание дисциплины ОП.05 Основы калькуляции и учета

№ занятия	Наименование темы занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	ОК, ПК
1	2	3	4	5
1	**Тема 1** **Общая характеристика бухгалтерского учета**	**Содержание учебного материала** Общая характеристика бухгалтерского учета. Виды учета в организации питания, требования, предъявляемые к учету, задачи бухгалтерского учета, предмет и метод бухгалтерского учета, элементы бухгалтерского учета. Особенности, принципы и формы организации бухгалтерского учета в общественном питании. Основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности. **Домашнее задание №1** Изучить - ПБУ 4/99 «Бухгалтерская отчетность организации»	2	ОК 1-5, 9 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
2	**Тема 2** **ПЗ №1** **Составление первичных документов**	**Практическое занятие № 1** **Содержание учебного материала** Понятие документооборота, формы документов, применяемых в организациях питания, их классификация. Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов. Составление первичных документов. Исправление ошибок в документах **Домашнее задание №2** Оформить накладную на получение товаров от поставщика по заданию преподавателя.	2	ОК 1-5, 9 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
3	**Тема 3** **Принцип построения сборника рецептур**	**Содержание учебного материала** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий и Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий как основные нормативные документы для	2	ОК 1-5, 9

<table>
<tr><td></td><td>блюд</td><td>определения потребности в сырье и расхода сырья, выхода готовых блюд, мучных и кондитерских изделий.
Принцип построения сборников рецептур, основные разделы, используемая кондиция основного сырья.
Домашнее задание №3
Изучить сборник рецептур блюд и кулинарных изделий.</td><td></td><td>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</td></tr>
<tr><td>4</td><td>Тема 4
ПЗ №2
Расчет расхода овощей, грибов</td><td>Практическое занятие № 2
Содержание учебного материала
Расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции собственного производства, определение процентной доли потерь при различных видах обработки овощей, грибов, плодов, ягод, орехов.
Домашнее задание №4
Рассчитать М.Б продуктов учитывая сезонность, данные занести в таблицу
<table>
<tr><th>Наименование продукта</th><th>М.Н. продукта</th><th>Сезон</th><th>% отходов (согласно сезона)</th><th>М.Б.</th></tr>
<tr><td>Картофель</td><td>12.0 кг</td><td>Ноябрь</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Картофель</td><td>8,0 кг</td><td>Март</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Картофель</td><td>16,7 кг</td><td>Январь</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Морковь</td><td>15,5 кг</td><td>Февраль</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Свекла</td><td>17,0 кг</td><td>Январь</td><td></td><td></td></tr>
</table></td><td>2</td><td>ОК 1-5, 9

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</td></tr>
<tr><td>5</td><td>Тема 5
ПЗ №3
Расчет расхода рыбы и морепродуктов</td><td>Практическое занятие № 3
Содержание учебного материала
Расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции собственного производства, определение процентной доли потерь при различных видах обработки рыбы и морепродуктов в зависимости от кондиции.
Домашнее задание №5
Определите, сколько порций рыбы жареной под маринадом можно приготовить из 12кг судака неразделанного крупного размера в столовой открытого типа.</td><td>2</td><td>ОК 1-5, 9

ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6,</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td>ПК 4.2-4.5,
ПК 5.2-5.5</td></tr>
<tr><td>6</td><td>Тема 6
ПЗ №4
Расчет расхода мясного сырья и птицы</td><td>Практическое занятие № 4
Содержание учебного материала
Расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции собственного производства, определение процентной доли потерь при различных видах обработки мяса, мясопродуктов, птицы в зависимости от кондиции.
Домашнее задание №6
Определите количество котлет рубленых, если на производстве 20 кг кур потрошенных 1 категории, мякоть используется без кожи, выход 1 порции 50г.</td><td>2</td><td>ОК 1-5, 9
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</td></tr>
<tr><td>7</td><td>Тема 7
ПЗ №5
Нормы взаимозаменяемости продуктов</td><td>Практическое занятие № 5
Содержание учебного материала
Методика определения норм взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд и изделий.
Домашнее задание №7
Произвести замену продуктов
<table>
<tr><th>Наименование продукта, который нужно заменить</th><th>Количество продукта, г.</th><th>Наименование продукта на который нужно заменить</th><th>Коэффициент пересчёта</th><th>Количество продукта, г.</th></tr>
<tr><td>Маргарин</td><td>120</td><td>Масло растительное рафинированное</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Огурцы соленые</td><td>450</td><td>Огурцы, маринованные в банках</td><td></td><td></td></tr>
</table></td><td>2</td><td>ОК 1-5, 9
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</td></tr>
</table>

		Молоко коровье цельное	560	Молоко сухое					
		Шампиньоны свежие	340	шампиньоны консервированные					
		Томатное пюре 12% сухих веществ	350	Томатная паста с содержанием сухих веществ 40%					
8	**Тема 8 Ценообразование в общественном питании**	**Содержание учебного материала** Нормативные документы, устанавливающие порядок формирования свободных розничных цен на продукцию собственного производства. Понятие цены, ее элементы, виды цен. Ценовая политика организаций питания. **Домашнее задание №8** Изучить нормативные документы, устанавливающие порядок формирования свободных розничных цен на продукцию собственного производства.						2	ОК 1-5, 9 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
9	**Тема 9 Калькуляция свободных розничных цен на кулинарную продукцию**	**Содержание учебного материала** Понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию и полуфабрикаты собственного производства. Последовательность этапов калькулирования продукции общественного питания. **Домашнее задание №9** Изучить порядок определения цен на продукцию собственного производства в зависимости от торговой наценки и выхода готовой продукции.						2	ОК 1-5, 9 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

10	**Тема 10** **ПЗ №6** **Калькуляция стоимости холодных блюд**	**Практическое занятие № 6** **Содержание учебного материала** Составить калькуляцию стоимости холодных блюд и закусок, согласно задания преподавателя: - определить нормы вложения сырья различных кондиций с учётом взаимозаменяемости продуктов; - определить нормы вложения сырья различных кондиций с учётом сезонности; - произвести расчет стоимости холодных блюд и закусок с учетом различной торговой наценки, выхода блюда. **Домашнее задание №10** Рассчитать стоимость блюда «Винегрет овощной». Выход 1 порции 130г. Сезон – январь месяц. Винегрет заправляется маслом растительным, используется лук зеленый. Наценка – 70%.	2	ОК 1-5, 9 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
11	**Тема 11** **ПЗ №7** **Калькуляция стоимости горячих блюд из рыбы и морепродуктов**	**Практическое занятие № 7** **Содержание учебного материала** Составить калькуляцию стоимости горячих блюд из рыбы и морепродуктов, согласно задания преподавателя: - определить нормы вложения сырья различных кондиций с учётом взаимозаменяемости продуктов; - определить нормы вложения сырья различных кондиций с учётом сезонности; - произвести расчет стоимости горячих блюд из рыбы и морепродуктов с учетом различной торговой наценки, выхода блюда. **Домашнее задание №11** Рассчитать стоимость блюда «Рыба, припущенная в молоке», если на производстве горбуша потрошенная с головой, масса готовой (припущенной) рыбы — 100г., наценка 90%.	2	ОК 1-5, 9 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
12	**Тема 12** **ПЗ №8** **Калькуляция стоимости горячих блюд из мяса и птицы**	**Практическое занятие № 8** **Содержание учебного материала** Составить калькуляцию стоимости горячих блюд из мяса и птицы, согласно задания преподавателя: - определить нормы вложения сырья различных кондиций с учётом взаимозаменяемости продуктов; - определить нормы вложения сырья различных кондиций с учётом сезонности; - произвести расчет стоимости горячих блюд из мяса и птицы с учетом различной	2	ОК 1-5, 9 ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-

		торговой наценки, выхода блюда. **Домашнее задание №12** Рассчитать стоимость блюда «Говядина тушеная с черносливом», если на производстве кафе вместо жира животного топленого пищевого используется маргарин, томатная паста с содержанием сухих веществ 25%, наценка 90%.		3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5
13	**Тема 13** **ПЗ №9** **Калькуляция стоимости напитков, десертов, мучных блюд**	**Практическое занятие № 9** **Содержание учебного материала** Составить калькуляцию стоимости напитков, десертов, мучных блюд, согласно задания преподавателя: - определить нормы вложения сырья различных кондиций с учётом взаимозаменяемости продуктов; - определить нормы вложения сырья различных кондиций с учётом сезонности; - произвести расчет стоимости напитков, десертов, мучных блюд с учетом различной торговой наценки, выхода блюда. **Домашнее задание №13** Рассчитать стоимость блюда «Блинчики с яблочным фаршем, со сметаной», если на производстве масло растительное, наценка – 130%.	2	ОК 1-5, 9 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
14	**Тема 14** **Учет сырья и готовой продукции**	**Содержание учебного материала** Документальное оформление поступления сырья на производство. Документальное оформление и учет реализации отпуска готовой продукции. **Домашнее задание №14** Изучить материальную ответственность заведующего производством, бригадира цеха	2	ОК 1-5, 9 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
15	**Тема 15** **ПЗ №10**	**Практическое занятие № 10** **Содержание учебного материала** Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве.	2	ОК 1-5, 9 ПК 1.2-

		Составить отчёт о реализации и отпуску готовой продукции, ведомость о движении продуктов и тары на производстве. Оформить инвентаризационные описи и выявление результата инвентаризации. **Домашнее задание №15** Оформить документы по операциям на производствах с цеховым делением по заданию преподавателя.		1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5
		Самостоятельная работа: Создать и подготовить к защите презентации по темам: «Особенности и порядок реализации готовой продукции общественного питания вне зала предприятия», «Материальная ответственность: понятие, организация, документальное оформление».	2	ОК 1-5, 9 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
		Итого	**32**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.05 Основы калькуляции и учета

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные издания

1. Российская Федерация. Законы. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон: от 30.12.2001 N 197-ФЗ [принят Гос. Думой 21 дек. 2001г.: (ред. от 13.06.2023, с изм. от 27.06.2023)]. – М.: Рид Групп, 2023. – 256 с. – (Законодательство России с комментариями к изменениями).
2. Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: [Части 1-4 (по сост. на 01.02.2023 г.)]. – М.: Омега-Л, 2023. – 624с. – (кодексы Российской Федерации).
3. Российская Федерация. Законы. Налоговый кодекс Российской Федерации: [федер. закон: принят Гос. Думой 16 июля 1998 г.: по состоянию на 1 марта. 2023 г.]. – М.: ЭЛИТ, 2023. – 960 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 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 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
10. Федеральный закон «О бухгалтерском учете» от 06.12.2011 г. № 402-ФЗ.
11. Николенко, П. Г. Бухгалтерский учет в организациях общественного питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / П. Г. Николенко, А. М. Терехов. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 426 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15892-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/587549.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Образовательная платформа «Юрайт» [Электронный ресурс] – Режим доступа: https://urait.ru/
2. Сайт Бухгалтерский учет. Налоги. Аудит. [Электронный ресурс] – Режим доступа: http://www.audit-it.ru
3. Сайт Бухгалтеру - Клерк. Ру [Электронный ресурс] – Режим доступа: http://www.klerk.ru/buh/.
4. Официальный сайт Министерства финансов [Электронный ресурс] – Режим доступа: http://www.minfin.ru/ru/.
5. Сайт Интернет портал для бухгалтера [Электронный ресурс] – Режим доступа: http://www.pravcons.ru/.

6. Гарант. [Электронный ресурс] – Режим доступа: www.garant.ru.
7. Консультант. [Электронный ресурс] – Режим доступа: www.consultant.ru
8. Электронный фонд правовых и нормативно-технических документов [Электронный ресурс] – Режим доступа https://docs.cntd.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.05 Основы калькуляции и учета

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знания: - виды учета, требования, предъявляемые к учету; - задачи бухгалтерского учета; -предмет и метод бухгалтерского учета; -элементы бухгалтерского учета; -принципы и формы организации бухгалтерского учета - особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании; - основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе; - формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию; - требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов; - права, обязанности и ответственность главного бухгалтера; - понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства; - Понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета. - сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления; -правила документального оформления движения материальных ценностей; - источники поступления продуктов и тары; -правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров;	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	Оценка: - письменного тестирования; - устных ответов; - кластера; - таблиц; самостоятельной работы; - контрольной работы; - защиты реферата; - презентаций; - конспектов; - по итогам промежуточной аттестации

-методику осуществления контроля за товарными запасами; -понятие и виды товарных потерь, методику их списания; -методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов; - понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц; - порядок оформления и учета доверенностей; - ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей; - правила торговли; - виды оплаты по платежам; - виды и правила осуществления кассовых операций; - правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты; - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;		
Умения: - оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве, -оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания; -составлять товарный отчет за день; -определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья; - составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико-технологическими картами; -рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность расчетов -Соответствие требованиям НД и т.д.	Экспертное наблюдение и оценка результатов практических работ № 1-9; - по итогам промежуточной аттестации

собственного производства, оформлять калькуляционные карточки; -участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве; -пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями; -принимать оплату наличными деньгами; -принимать и оформлять безналичные платежи; -составлять отчеты по платежам		

Приложение 2.21
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа учебной дисциплины

«ОП.06 ОХРАНА ТРУДА»

2026 г.

РАССМОТРЕНО
на заседании
предметно-цикловой комиссии
протокол № 6 «14» января 2026 г.

ОДОБРЕНО
на заседании
методического совета техникума
протокол № 5 «28» января 2026 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, укрупненная группа профессий 43.00.00 Сервис и туризм, в рамках ФП «Профессионалитет».

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Разработчики:

Григорьев Ю.А., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»
Феоктистова В.И., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Техническая экспертиза:

Павлова Н.Д., заместитель директора по учебной работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Содержательная экспертиза:

Солодухина Н.В., заместитель директора по методической работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины……...…..
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы……
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины…….
2. Структура и содержание учебной дисциплины……
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины……..
2.2. Содержание дисциплины……..
3. Условия реализации учебной дисциплины……....
3.1. Материально-техническое обеспечение……..
3.2. Учебно-методическое обеспечение…….
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины……..……..….
4.1. Результаты обучения……...……..

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.06 Охрана труда

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Охрана труда»: формирование знаний и умений по вопросам обеспечения безопасности персонала при различных технологических процессах и эксплуатации оборудования на предприятиях общественного питания.

Дисциплина «Охрана труда» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части определять этапы решения задачи выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы составлять план действия определять необходимые ресурсы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах реализовывать составленный план оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях методы работы в профессиональной и смежных сферах структуру плана для решения задач порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	-
ОК.02	определять задачи для поиска информации определять необходимые источники информации	номенклатура информационных источников, применяемых в	-

	планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию выделять наиболее значимое в перечне информации оценивать практическую значимость результатов поиска оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе с использованием цифровых средств	
ОК.03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования определять инвестиционную	содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология возможные траектории профессионального развития и самообразования основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности правила разработки бизнес-планов порядок выстраивания презентации кредитные банковские продукты	

	привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности презентовать бизнес-идею определять источники финансирования		
ОК.04	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности основы проектной деятельности	
ОК.05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста правила оформления документов и построения устных сообщений	
ОК.06	описывать значимость своей специальности применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей значимость профессиональной деятельности по специальности стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
ОК.07	соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности пути обеспечения ресурсосбережения принципы бережливого	

	производства организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона	производства основные направления изменения климатических условий региона	
ОК.09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности	
ПК 1.1-1.4 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.	-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	

	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.	производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); -порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности; -порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.06 Охрана труда

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Объем образовательной нагрузки	36	10
Учебные занятия	24	
В том числе теоретические занятия	14	
Практические занятия	10	10
Лабораторные занятия		
Консультации	6	
Самостоятельная работа		-
Промежуточная аттестация в форме экзамена	6	

2.2. Содержание дисциплины ОП.06 Охрана труда

<table>
<tr><th>№ занятия</th><th>Наименование темы занятия</th><th>Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся</th><th>Объем часов</th><th>ОК, ПК</th></tr>
<tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td></tr>
<tr><td>1</td><td>Тема 1.1 Нормативно - правовая база охраны труда</td><td>Содержание учебного материала
Основные понятия в области охраны труда. Основные направления государственной политики в области охраны труда.
Законодательство в области охраны труда: Конституция Российской Федерации, федеральный закон «Об основах охраны труда в Российской Федерации», Трудовой кодекс Р. Ф. и основные нормы, регулируемые этими законами, сфера их применения.
Государственные нормативные требования охраны труда, их виды, назначение, порядок разработки и утверждения. Межотраслевые и отраслевые правила по охране труда, система стандартов безопасности труда (ССБТ), локальные нормативные акты, их назначение и содержание.
Домашняя работа № 1
Составить таблицу опираясь на нормативные документы
<table>
<tr><td>№п\п</td><td>Название нормативного документа</td><td>Название статьи</td><td>Краткое описание</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table></td><td>2</td><td>ОК 1-7, 9
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</td></tr>
<tr><td>2</td><td>Тема 1.2 Обеспечение охраны труда на предприятии</td><td>Содержание учебного материала
Государственное управление охраной труда. Государственная экспертиза условий труда, её цели и порядок проведения.
Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства об охране труда. Федеральная инспекция труда, её задачи, полномочия. Права, обязанности государственных инспекторов труда. Федеральные службы, выполняющие контрольно-надзорные функции в сфере охраны труда, их компетенции. Общественный и личный контроль за охраной труда, законодательная база. Органы, осуществляющие общественный контроль, организация их деятельности.
Ответственность физических и юридических лиц за нарушение правил охраны труда.
Домашняя работа № 2</td><td>2</td><td>ОК 1-7, 9
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</td></tr>
</table>

		На формате А4 составить памятку на тему: «Ответственность физических и юридических лиц за нарушение правил охраны труда»		
3	**Тема 1.3 Организация охраны труда на предприятиях**	**Содержание учебного материала** Основные принципы управления охраной труда на предприятии. Система управления охраной труда на предприятии (СУОТ): понятие, её функции и задачи. Сертификация организации работ по охране труда. Служба охраны труда на предприятии: назначение, функции, организация работ. Комитеты (комиссии) по охране труда: назначение, порядок функционирования. **Домашняя работа № 3** Составить схему: «Система управления охраной труда на предприятии»	**2**	**ОК 1-7, 9 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**
4	**Тема 1.4 ПЗ №1 Оформление уголка охраны труда**	**Содержание учебного материала** Студенты на формате А4 составляют макет – памятку уголка охраны труда на тему «Инструктажи по охране труда», виды, порядок проведения, документальное оформление. Планирование и финансирование мероприятий по улучшению условий и охраны труда. Результат обсуждают с преподавателем. **Домашняя работа № 4** На формате А4 составляют макет уголка по Охране труда	**2**	**ОК 1-7, 9 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**
5	**Тема 1.5 Производственный травматизм и проф. заболевания**	**Содержание учебного материала** Несчастные случаи и профессиональные заболевания на производстве: понятие, классификация. Причины производственного травматизма и профессиональных заболеваний, методы изучения и их анализ. Основные мероприятия по предупреждению травматизма и профессиональных заболеваний. **Домашняя работа № 5** На формате А4 составить памятку на тему: «Основные мероприятия по предупреждению травматизма и профессиональных заболеваний»	**2**	**ОК 1-7, 9 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**
6	**Тема 1.6 ПЗ №2 Порядок оформления несчастных случаях на предприятиях**	**Содержание учебного материала** Студентам выдаются нормативно – правовые акты и карточка с производственной ситуацией. Задача студентов решить ситуацию и оформить документально. Получившийся результат обсуждается с преподавателем. **Домашняя работа № 6** В рабочей тетради составить алгоритм – памятку «Порядок оформления	**2**	**ОК 1-7, 9 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**

		несчастных случаях на предприятиях»		
7	**Тема 1.7 Вредные производственные факторы и их влияние на организм человека**	**Содержание учебного материала** Краткая характеристика вредных производственных факторов производственной среды (шум, вибрация, тепловое излучение, электромагнитные поля, электромагнитные излучения и др.). Вредные вещества в воздухе рабочей зоны и их предельно допустимые концентрации (ПДК). **Домашняя работа № 7** На формате А4 составить плакат на тему «Вредные производственные факторы и краткая характеристика»	**2**	**ОК 1-7, 9** **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**
8	**Тема 1.8 Способы и средства защиты от вредных производственных факторов**	**Содержание учебного материала** Требования производственной санитарии и нормы, установленные Межотраслевыми правилами по охране труда к микроклимату помещений, устройству и содержанию территорий и помещений предприятия, к технологическим процессам, организации рабочих мест, к техническим системам обеспечения безопасных условий труда (отоплению, вентиляции, водоснабжению, канализации, освещению и др.). **Домашняя работа № 8** Составить презентацию на тему «Способы и средства защиты от вредных производственных факторов»	**2**	**ОК 1-7, 9** **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**
9	**Тема 1.9 ПЗ №3 Производственный травматизм и профессиональные заболевания**	**Содержание учебного материала** Решение ситуационной задачи по расследованию несчастного случая на производстве. **Домашняя работа № 9** Составить презентацию на тему «Средства коллективной и индивидуальной защиты от опасностей технических систем»	**2**	**ОК 1-7, 9** **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**
10	**Тема 1.10 Классификация и виды Электробезопасности**	**Содержание учебного материала** Понятие электробезопасности. Классификация и виды электротравм. Факторы, влияющие на тяжесть электротравм. Классификация производственных помещений по степени электробезопасности. **Домашняя работа № 10** На формате А4 составить памятку - алгоритм на тему: «Первая медицинская помощь при электротравмах»	**2**	**ОК 1-7, 9** **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**
11	**Тема 1.11 ПЗ №4**	**Содержание учебного материала**	**2**	**ОК 1-7, 9**

	Средства защиты от поражения электрическим током	Средства защиты от поражения электрическим током (общетехнические, коллективные и индивидуальные), виды, назначение, сроки проверки, правила эксплуатации и хранения. Статическое электричество: понятие, способы защиты от его воздействия. Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности в предприятиях и организациях. **Домашняя работа № 11** На листе форматом А3 составить плакат на тему «Средства защиты от поражения электрическим током»		**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**
12	**Тема 1.12 ПЗ №5** **Техническое обеспечение пожарной безопасности**	**Содержание учебного материала** Основные способы тушения пожаров. Средства тушения пожаров: виды, назначение, область применения. Первичные средства пожаротушения: пожарный инвентарь, огнетушители: виды, порядок хранения и применения. **Домашняя работа № 12** Составить презентацию на тему: «Средства тушения пожаров».	**2**	**ОК 1-7, 9** **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**
	Консультация		**6**	
	Экзамен		**6**	
		Итого	**36**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.06 Охрана труда

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Основ безопасности и защиты Родины, безопасности жизнедеятельности, охраны труда, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные издания

1. Конституция (Основной закон) Российской Федерации
2. Трудовой Кодекс Российской Федерации
3. Федеральный закон «Об основах охраны труда в Российской Федерации» №181 от 24.07.1999
4. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» №52-ФЗ от 22.07.2008
5. Федеральный закон «О пожарной безопасности» № 69-ФЗ от 21.12.1994
6. Федеральный закон «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности» №123-ФЗ от 22.07.2008
7. Система стандартов безопасности труда (ССБТ)
8. Постановление Правительства Российской Федерации «Об утверждении Положения «Об особенностях расследования несчастных случаев на производстве в отдельных отраслях и организациях» № 73 от 24.10.2002
9. Постановление Правительства Российской Федерации «Об аттестации рабочих мест по условиям труда» №73 от I4.03.1997
10. Постановление Правительства Российской Федерации «Об утверждении положения о проведении государственной экспертизы условий труда в Российской Федерации» № 24 от 25.04.2003
11. Межотраслевые правила по охране труда в общественном питании ПОТ Р М—011-2000

3.2.2 Основные электронные издания

1. Карнаух Н.Н. Охрана труда: учебник для среднего профессионального образования / Н.Н. Карнаух. – Москва : Издательство Юрайт, 2026. – 343 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.06 Охрана труда

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знание: -законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; -обязанности работников в области охраны труда; -фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; -возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); -порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности; -порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	**Текущий контроль при проведении:** -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) **Промежуточная аттестация** в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования. **Итоговый контроль**
Умения: -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;	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.	**Текущий контроль:** защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: презентаций, экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий **Промежуточная аттестация**: экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене

-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		

Приложение 2.22
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа учебной дисциплины

«ОП.07 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ (АНГЛИЙСКИЙ)»

2026 г.

РАССМОТРЕНО
на заседании
предметно-цикловой комиссии
протокол № 6 «14» января 2026 г.

ОДОБРЕНО
на заседании
методического совета техникума
протокол № 5 «28» января 2026 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, укрупненная группа профессий 43.00.00 Сервис и туризм, в рамках ФП «Профессионалитет».

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Разработчики:

Аникина М.А., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Техническая экспертиза:

Павлова Н.Д., заместитель директора по учебной работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Содержательная экспертиза:

Солодухина Н.В., заместитель директора по методической работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины……... 4
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы…… 4
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины…… 4
2. Структура и содержание учебной дисциплины…… 15
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины……. 15
2.2. Содержание дисциплины……. 16
3. Условия реализации учебной дисциплины…… 32
3.1. Материально-техническое обеспечение……. 32
3.2. Учебно-методическое обеспечение…… 32
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины……..…….. 34
4.1. Результаты обучения……...……. 34

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности (английский)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности»: формирование иноязычной коммуникативной компетенции в совокупности ее составляющих: речевой, языковой, социокультурной, компенсаторной и учебно-познавательной.

Дисциплина «Иностранный язык в профессиональной деятельности» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части определять этапы решения задачи выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы составлять план действия определять необходимые ресурсы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах реализовывать составленный план оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях методы работы в профессиональной и смежных сферах структуру плана для решения задач порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	-
ОК.02	определять задачи для поиска информации определять необходимые источники информации	номенклатура информационных источников, применяемых в	-

	планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию выделять наиболее значимое в перечне информации оценивать практическую значимость результатов поиска оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе с использованием цифровых средств	
ОК.03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования определять инвестиционную	содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология возможные траектории профессионального развития и самообразования основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности правила разработки бизнес-планов порядок выстраивания презентации кредитные банковские продукты	

	привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности презентовать бизнес-идею определять источники финансирования		
ОК.04	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности основы проектной деятельности	
ОК.05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста правила оформления документов и построения устных сообщений	
ОК.09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности	

ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	Общие умения 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; Диалогическая речь 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,	профессиональной терминологии сферы индустрии питания, социально-культурных и ситуационно обусловленных правил 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 исключения; артикль: определенный, неопределенный, нулевой; основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля; употребление существительных без артикля; имена прилагательные в положительной,	

	замечания, выражение отношения); завершать общение; Монологическая речь делать сообщения, содержащие наиболее важную информацию по теме, проблеме; кратко передавать содержание полученной информации; в содержательном плане совершенствовать смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность и уместность. Письменная речь небольшой рассказ (эссе); заполнение анкет, бланков; написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом. Аудирование 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. Чтение извлекать необходимую,	сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения; наречия в сравнительной и превосходной степенях; неопределенные наречия, производные от some, any, every; количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little; глагол, понятие глагола связки; образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite, Present, Past, Future Continuous/Progressive, Present, Past, Future Perfect - правила техники общения с потребителями на иностранном языке; - базовый словарный запас на иностранном языке; - профессиональной терминологии сферы индустрии питания, социально-культурных и ситуационно обусловленных правил общения на иностранном языке	

	интересующую информацию; отделять главную информацию от второстепенной; использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни. -владеть профессиональной терминологией на иностранном языке; -консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе блюд на иностранном языке; - рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов на иностранном языке; - использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; - владеть техникой перевода (со словарем) профессионально ориентированных текстов		

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности (английский)

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Объем образовательной нагрузки	32	32
Учебные занятия	32	
В том числе теоретические занятия		
Практические занятия	32	32
Лабораторные занятия		
Консультации		
Самостоятельная работа		
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		

2.2. Содержание дисциплины ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности (английский)

№ занятия	Наименование темы занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	ОК, ПК
1		2	3	4
2 курс 2 семестр				
Раздел 1. Продукты питания и способы кулинарной обработки				
1	**Тема 1.1. Пищевые продукты**	**Практическое занятие** Освоение лексического материала по теме: «Продукты питания и способы кулинарной обработки» **Грамматический материал:** – местоимения (личные, притяжательные, возвратные). Объектный падеж, неопределенные местоимения, производные от some, any, no, every; – простые нераспространенные предложения с глагольным, составным именным и составным глагольным сказуемым (с инфинитивом); **Домашнее задание № 1** Выучить слова	2	ОК 01-05 ОК 09 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
2	**Тема 1.2. Подготовка к приготовлению пищи**	**Практическое занятие** Освоение лексического материала по теме: «Подготовка к приготовлению пищи» **Грамматический материал:** – безличные предложения; понятие глагола-связки – имя существительное: его основные функции в предложении; **Домашнее задание № 2** Выучить слова: To boil — варить на сильном огне, кипятить. To simmer — варить или тушить на медленном огне, томить. To broil — жарить на огне, запекать в духовке до поджаристой корочки. To roast — жарить на открытом огне, печь в духовке. To bake — печь. To fry — жарить на масле, обжаривать.	2	ОК 01-05 ОК 09 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

		To deep-fry — жарить во фритюре. To steam — варить на пару.		
3	**Тема 1.3. Способы кулинарной обработки**	**Практическое занятие** Освоение лексического материала по теме: «Способы кулинарной обработки» **Грамматический материал:** – имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения **Домашнее задание № 3** Выучить слова: To saute — жарить на медленном огне в кастрюльке с длинной ручкой или на сковороде. To chop — рубить, шинковать. To dice — нарезать кубиками. To slice — нарезать ломтиками. To grate — натирать (на тёрке). To mince — пропускать через мясорубку. To mix и to blend — смешивать. To stir — размешивать, взбалтывать. To whisk — взбивать (яичные белки, масло). To beat — взбивать (яйца, масло), вымешивать (тесто) с помощью кухонного комбайна. To whip — взбивать (сливки). To pour — наливать. To sprinkle — сбрызгивать, посыпать. To drizzle — сбрызгивать.	2	ОК 01-05 ОК 09 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
Раздел 2. Предприятия общественного питания				
4	**Тема 2.1 Типы предприятий общественного питания**	**Практическое занятие** Освоение лексического материала по теме: «Типы предприятий общественного питания» **Грамматический материал:** – артикль: определенный, неопределенный, нулевой; **Домашнее задание № 4**	2	ОК 01-05 ОК 09 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5,

		Перевести на английский: 1.ОБЩЕСТВЕННОЕ ПИТАНИЕ: совокупность предприятий различных организационно - правовых форм и граждан - предпринимателей, занимающихся производством, реализацией и организацией потребления кулинарной продукции. 2.ПРЕДПРИЯТИЕ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ: предприятие, предназначенное для производства кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий, их реализации и (или) организации потребления.		ПК 5.1-5.5
5	**Тема 2.2** **Работа персонала**	**Практическое занятие** Освоение лексического материала по темам: «Работа персонала» **Грамматический материал:** – основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля; – употребление существительных без артикля **Домашнее задание №5** Выучить слова.	2	ОК 01-05 ОК 09 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
6	**Тема 2.3. Виды меню**	**Практическое занятие** Освоение лексического материала по темам: «Виды меню» **Грамматический материал:** – основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля; – употребление существительных без артикля **Домашнее задание №6** Составить 10 предложений с новыми лексическими единицами	2	ОК 01-05 ОК 09 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
7	**Тема 2.3 Составление меню**	**Практическое занятие** Освоение лексического материала по теме: «Составление меню» **Грамматический материал:** – имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения **Домашнее задание № 7** Выучить слова: • chop — мясо на кости	2	ОК 01-05 ОК 09 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

		• cutlet — котлета • bacon and eggs — бекон с яйцами • baked potatoes / jacket potatoes — запеченный картофель в мундире • boiled rice — вареный рис • burger — бургер • eggs over easy — яичница-глазунья, зажаренная с двух сторон • french fries — картофель-фри • fried eggs / eggs sunny side up — яичница-глазунья • fried rice — жареный рис • grill — мясо на гриле • goulash — гуляш • hash browns / hash brown potatoes / potato pancakes— картофельные оладьи • hot dog — хот-дог • lasagne — лазанья • mashed potatoes — картофельное пюре • noodles — лапша		
8	**Тема 2.4 Названия блюд**	**Практическое занятие** Освоение лексического материала по теме: «Названия блюд» **Грамматический материал:** – Активный залог **Домашнее задание № 8** Выучить слова: • omelette / scrambled eggs — омлет • onion rings — луковые кольца • pasta — паста • pizza — пицца • poached eggs — яйца-пашот • porridge — каша • roast — мясо, жареное на открытом огне • roast goose — рождественский гусь • roasted vegetables — запеченные овощи • sandwich — бутерброд, сэндвич	2	ОК 01-05 ОК 09 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

		• salad — салат • soup — суп • spaghetti bolognese — спагетти болоньезе • stew — тушеное мясо • sirloin steak — стейк без костей (большой кусок) • spare ribs — ребрышки • steak — стейк		
9	**Тема 2.5 Кухня. Производственные помещения**	**Практическое занятие** Освоение лексического материала по теме: «Производственные помещения» **Грамматический материал:** – Пассивный залог **Домашнее задание № 9** Перевести на английский: К помещениям для организации обслуживания потребителей относят залы, банкетные залы (обязательны в ресторанах всех классов), вестибюли, гардеробы, мужские и женские туалетные комнаты с помещениями для мытья рук, курительные комнаты для посетителей. В ресторанах в эту группу помещений входят также зал ожидания (аванзал), коктейль-холл. К вспомогательным помещениям относятся сервизная, моечная столовой посуды и раздаточная.	2	ОК 01-05 ОК 09 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
10	**Тема 2.6 Кухонная, сервировочная и барная посуда**	**Практическое занятие** Освоение лексического материала по теме: «Кухонная, сервировочная и барная посуда» **Грамматический материал:** Сравнение Активного и Пассивного залогов, выполнение упражнений **Домашнее задание № 10** Выучить слова	2	ОК 01-05 ОК 09 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
Раздел 3. Обслуживание				
3 курс 1 семестр				

11	**Тема 3.1** **Обслуживание**	**Практическое занятие** Освоение лексического материала по темам: «Обслуживание» **Грамматический материал:** – Причастие I **Домашнее задание № 11** Перевести диалог:	2	ОК 01-05 ОК 09 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
12	**Тема 3.2** **Конфликтные ситуации в ресторане, рекламации**	**Практическое занятие** Освоение лексического материала по теме: «Конфликтные ситуации в ресторане, рекламации» **Грамматический материал:** – Причастие II **Домашнее задание № 12** Перевести письмо жалобу: Dear Sir or Madam, I am writing to complain about the terrible evening I had in your cafe ”Snowflake” where my friends and I celebrated my birthday party on December 10th. We were assured the faultless service but it wasn’t such. We had reserved a table but when we arrived, there were not enough chairs for us to sit on. The service was very slow and we had to wait for half an hour before we could order. Furthermore, your staff was impolite and not helpful. The waiter didn’t know the ingredients of dishes. He told that it was none of his business. What is more, the main course wasn’t not tasty. The salmon was overcooked and dry and wasn’t worth the money paid. I would recommend to employ a new chef because the food wasn’t cooked properly. The supervisor didn’t pay any attention to our complaints and denied our claim. He was rude when he asked us to look for another restaurant instead. As you can see we couldn’t enjoy our party, it was spoilt. I request you to kindly investigate and take action against the staff on duty for their negligence and rude behavior. I look forward to receiving your apology and trust you will give serious	2	ОК 01-05 ОК 09 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

		consideration of the matter. Yours faithfully, Maxim White		
13	**Тема 3.3** **Система закупок и хранения продуктов**	**Практическое занятие** Освоение лексического материала по теме: «Система закупок и хранения продуктов» **Грамматический материал:** – времена группы Simple/Indefinite **Домашнее задание № 13** Перевести на русский: When storing various groups of goods in warehouses, a certain temperature regime and the corresponding humidity are maintained. When placing products in storerooms, certain rules must be observed. Products should not be placed near water pipes, heating systems, cooling devices. The products should be located at least 20 cm away from the walls and floor.	2	ОК 01-05 ОК 09 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
14	**Тема 3.4** **Организация работы официанта и бармена**	**Практическое занятие** Освоение лексического материала по теме: «Организация работы официанта и бармена» **Грамматический материал:** – времена группы Continuous **Домашнее задание № 14** Перевести диалог: — May I take your order? — Yes, please. For the appetizer, I'd like the shrimp cocktail. — And what kind of salad would you like? — I'll have the spinach salad. — And for the main course? — I'd like the baked chicken please. — What side dish would you like with that? — Hmm. I think I'll have rice. — Would you care for some dessert? — Yes. I'll have some apple pie.	2	ОК 01-05 ОК 09 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

Раздел 4. Кухни народов Мира				
15	**Тема 4.1 Национальная кухня народов Российской Федерации**	**Практическое занятие** Освоение лексического материала по теме: «Национальная кухня народов Российской Федерации» **Грамматический материал:** – времена группы Perfect **Домашнее задание № 15** Выполнить перевод: Meat roasts, or fried dishes were divided into spun, steamed, baked, frying pan. A very common type of meat in the early days, from spring to late autumn, was mutton. Domostroy teaches how to deal with lamb meat: after buying a whole ram, peel it off and distribute its meat into several parts: brisket was served on the ear or soup; shoulder blades or kidneys — fried; hooks were served under the broth. The legs were stuffed with eggs; the tripe was porridge; the liver was excised with onions and, wrapped with a membrane, fried in a frying pan; the lung was cooked with shaken milk, flour and eggs. Brains were taken out of the head and made into a special soup or sauce with spices, and cold jelly was prepared from thickly cooked with mutton meat, putting it on ice.	2	ОК 01-05 ОК 09 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
16	**Тема 4.2** **Европейская кухня**	**Практическое занятие** Освоение лексического материала по теме: «Европейская кухня» **Грамматический материал:** – количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little **Домашнее задание № 16** Перевести рецепт: Мясо по-французски с картофелем Популярное блюдо на современных праздничных столах. Блюдо обрело популярность благодаря своему великолепному вкусу, сытности и эффектности, а также тому, что нравится оно практически всем - и детям, и взрослым. Ингредиенты: Свинина 500 Грамм Репчатый лук 3 Штуки Картофель 1 Килограмм Сыр 200-250 Грамм Растительное масло - По вкусу Майонез - По вкусу Соль и молотый перец - По вкусу Количество	2	ОК 01-05 ОК 09 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

		порций 3 Картофель чистим, режем на тонкие пластины и укладываем на противень, смазанный маслом. Лук чистим, нарезаем тонкими кольцами и равномерно укладываем поверх картофеля. Солим, перчим. Мясо нарезаем кубиками размером примерно 2 на 2 см, можно чуть крупнее. Выкладываем на овощи, еще раз солим, перчим. Щедро поливаем мясо майонезом. И, наконец, обильно посыпаем блюдо тертым сыром. Ставим противень в духовку, разогретую до 180 градусов, и запекаем до готовности - в зависимости от духовки и величины нарезки, это может занять от 45 минут до 1 часа. Приятного аппетита!		
		Всего:	**32**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности (английский)

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Иностранного языка в профессиональной деятельности, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2 Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Аитов, В. Ф. Английский язык (A1-B1+) : учебное пособие для среднего профессионального образования / В. Ф. Аитов, В. М. Аитова, С. В. Кади. — 13-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2026. — 234 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08943-1. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/538711.

2. Куряева, Р. И. Английский язык. Лексика и грамматика: учебник для среднего профессионального образования / Р. И. Куряева. — 8-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2026. — 497 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16553-1. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/544931.

3. Невзорова, Г. Д. Английский язык. Грамматика: учебное пособие для среднего профессионального образования / Г. Д. Невзорова, Г. И. Никитушкина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2026. — 213 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09886-0. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/538160.

4. Воробьева, С. А. Деловой английский язык для ресторанного бизнеса (B1). Business English for Restaurants and Catering: учебное пособие для среднего профессионального образования / С. А. Воробьева, А. В. Киселева. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2026. — 213 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09871-6. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/539497.

Дополнительные источники

– Л.Г.Чичерова. Английский для колледжей. М.: ГИС, 2010

– Ю.Ю. Сидорова Английский язык для ресторанного сервиса, 2015, Наука

Электронные издания (ресурсы):

1. Обучающие материалы
2. www.macmillanenglish.com - интернет-ресурс с практическими материалами для формирования и совершенствования всех видео-речевых умений и навыков.
3. www.bbc.co.uk/worldservice/learningenglishhttp://www.bbc.co.uk/worldservice/learningenglish
4. www.britishcouncil.org/learning-elt-resources.htmhttp://www.britishcouncil.org/learning-elt-resources.htm
5. www.handoutsonline.comhttp://www.handoutsonline.com/

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности (английский)

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

4.1. Результаты обучения

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знания:		
актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях методы работы в профессиональной и смежных сферах структуру плана для решения задач порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	– 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, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	**Текущий контроль при проведении:** Упражнения Диалоги Тесты Сообщения, доклад Презентации Беседа Перевод **Промежуточная аттестация** в форме контрольной работы:
номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации	– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации,	

порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе с использованием цифровых средств	точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология возможные траектории профессионального развития и самообразования основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности правила разработки бизнес-планов порядок выстраивания презентации кредитные банковские продукты	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии – эффективность планирования предпринимательской деятельности в профессиональной сфере с учетом действующего законодательства	
психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности основы проектной деятельности	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельность	
особенности социального и культурного контекста правила оформления документов и построения устных сообщений	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	
правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных	

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	высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
Профессиональной терминологии сферы индустрии питания, социально-культурных и ситуационно обусловленных правил 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 исключения; артикль: определенный, неопределенный, нулевой; основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля;	Адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке Владение лексическим и грамматическим минимумом Правильное построение простых предложений, диалогов в утвердительной и вопросительной форме	

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; количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little; глагол, понятие глагола-связки; образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite, Present, Past, Future Continuous/Progressive, Present, Past, Future Perfect		
- правила техники общения с потребителями на иностранном языке; - базовый словарный запас на иностранном языке; - профессиональной терминологии сферы индустрии питания, социально-культурных и ситуационно обусловленных правил общения на иностранном языке	- знания правил речевого этикета и социокультурных норм общения на иностранном языке; - знания форм и видов устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии	**Текущий контроль при проведении:** Упражнения Диалоги Тесты Сообщения, доклад Презентации Беседа Перевод **Промежуточная аттестация** в форме контрольной работы:
Умения:		
распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части определять этапы решения задачи выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы составлять план действия определять необходимые ресурсы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах реализовывать составленный план оценивать результат и	– 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;	

последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	– разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	
определять задачи для поиска информации определять необходимые источники информации планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию выделять наиболее значимое в перечне информации оценивать практическую значимость результатов поиска оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи презентовать идеи открытия собственного дела в	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии – эффективность планирования предпринимательской деятельности в профессиональной сфере с	

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	учетом действующего законодательства	
организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельность	
грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	
понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
Умеет: 1. использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;	Адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке, лексического и	

2. владеть техникой перевода (со словарем) профессионально-ориентированных текстов; 3. самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а также лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения; Диалогическая речь: 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 Монологическая речь: – делать сообщения, содержащие наиболее важную информацию по теме, проблеме; – кратко передавать содержание полученной информации; – в содержательном плане совершенствовать смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность уместность. Письменная речь	грамматического минимума при ведении диалогов, составлении небольших эссе на профессиональные темы, описаний блюд. Правильное построение простых предложений при использовании письменной и устной речи, ведении диалогов (в утвердительной и вопросительной форме). Логичное построение диалогического общения в соответствии с коммуникативной задачей; демонстрация умения речевого взаимодействия с партнёром: способность начать, поддержать и закончить разговор. Соответствие лексических единиц и грамматических структур поставленной коммуникативной задаче. Незначительное количество ошибок или их практическое отсутствие. Понятная речь: практически все звуки произносятся правильно, соблюдается правильная интонация. Объём высказывания не менее 5-6 реплик с каждой стороны. Логичное построение монологического высказывания в соответствии с коммуникативной задачей, сформулированной в задании. Уместное использование лексических единиц и грамматических структур. Незначительное количество ошибок или их практическое отсутствие. Понятная речь: практически все звуки произносятся правильно, соблюдается правильная интонация.	

– небольшой рассказ (эссе); – заполнение анкет, бланков; – написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом Аудирование: – 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 Чтение: – извлекать необходимую, интересующую информацию; – отделять главную информацию от второстепенной; использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни	Объём высказывания не менее 7-8 фраз Наличие способности отделять главную информацию от второстепенной; выявлять наиболее значимые факты; определять своё отношение к ним, извлекать из аудиотекста необходимую/интересующую информацию. Правильное чтение и адекватное понимание текстов профессиональной направленности. Понимание логической связи слов в предложении, причинно-следственных связей в предложении, значения слов (из контекста, по словообразовательным элементам и т.п.)	
-владеть профессиональной терминологией на иностранном языке; -консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе блюд на иностранном языке; - рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов на иностранном языке;	- строить распространенные предложения, пользуясь профессиональными лексическими единицами; - поддержать и вести диалог на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; - грамотно переводить (со словарем) тексты	Письменный и устный опрос. Тестирование. Дискуссия. Выполнение упражнений. Составление диалогов; Участие в диалогах, ролевых играх.

- использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; - владеть техникой перевода (со словарем) профессионально ориентированных текстов	профессиональной направленности	Практические задания по работе с с профессиональными текстами и информацией, документами.

Приложение 2.23
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа учебной дисциплины

«ОП.08 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

2026 г.

РАССМОТРЕНО
на заседании
предметно-цикловой комиссии
протокол № 6 «14» января 2026 г.

ОДОБРЕНО
на заседании
методического совета техникума
протокол № 5 «28» января 2026 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, укрупненная группа профессий 43.00.00 Сервис и туризм, в рамках ФП «Профессионалитет».

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Разработчики:

Григорьев Ю.А., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Техническая экспертиза:

Павлова Н.Д., заместитель директора по учебной работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Содержательная экспертиза:

Солодухина Н.В., заместитель директора по методической работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины……...…..
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы……
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины…….
2. Структура и содержание учебной дисциплины……
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины……..
2.2. Содержание дисциплины……..
3. Условия реализации учебной дисциплины……....
3.1. Материально-техническое обеспечение……..
3.2. Учебно-методическое обеспечение…….
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины……..……..….
4.1. Результаты обучения……...……..

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.08 Безопасность жизнедеятельности

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Безопасность жизнедеятельности»: формирование представлений о безопасном и комфортном взаимодействии человека со средой обитания, которой может являться производственная, городская, бытовая или природная среда.

Дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части определять этапы решения задачи выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы составлять план действия определять необходимые ресурсы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах реализовывать составленный план оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях методы работы в профессиональной и смежных сферах структуру плана для решения задач порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	
ОК.02	определять задачи для поиска информации определять необходимые источники информации	номенклатура информационных источников, применяемых в	

	планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию выделять наиболее значимое в перечне информации оценивать практическую значимость результатов поиска оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе с использованием цифровых средств	
ОК.03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования определять инвестиционную	содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология возможные траектории профессионального развития и самообразования основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности правила разработки бизнес-планов порядок выстраивания презентации кредитные банковские продукты	

	привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности презентовать бизнес-идею определять источники финансирования		
ОК.04	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности основы проектной деятельности	
ОК.05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста правила оформления документов и построения устных сообщений	
ОК.06	описывать значимость своей специальности применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей значимость профессиональной деятельности по специальности стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
ОК.07	соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности пути обеспечения ресурсосбережения принципы бережливого	

	производства организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона	производства основные направления изменения климатических условий региона	
ОК.08	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной 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	
ОК.09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности	

ПК 1.1. ПК 2.1. ПК 3.1. ПК 4.1. ПК 5.1.	-организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; -предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту; -использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; -применять первичные средства пожаротушения; -применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией; -владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы; -оказывать первую доврачебную помощь пострадавшим.	-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; -основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации; -основы военной службы и обороны государства; -задачи и основные мероприятия гражданской обороны; -способы защиты населения от оружия массового поражения; -меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; -организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на неё в добровольном порядке; -основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военноучетные специальности, родственные	

		специальностям СПО; -область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.08 Безопасность жизнедеятельности

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Объем образовательной нагрузки	36	18
Учебные занятия	36	
В том числе теоретические занятия	18	
Практические занятия	18	18
Лабораторные занятия		
Консультации		
Самостоятельная работа		
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		

2.2. Содержание дисциплины ОП.08 Безопасность жизнедеятельности

№ занятия	Наименование разделов, тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	ОК, ПК
1	**2**	**3**	**4**	**5**
Раздел 1. Гражданская оборона				
1	**Тема 1.1. Общие сведения о чрезвычайных ситуациях**	**Содержание учебного материала:** Общие сведения о чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и военного характера. Классификация чрезвычайных ситуаций и признаки Ч.С. Этапы развития чрезвычайных ситуаций. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС) – организация, задачи, структура ***Домашнее задание№1:*** Учебник стр. 91 вопросы 1-9. (дополнить конспект информацией по учебным вопросам)	**2**	ОК 1-9 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
2	**Тема 1.2. Чрезвычайные ситуации мирного времени и военного времени**	**Содержание учебного материала**: Пожаро- и взрывоопасные объекты экономики: причины возникновения ЧС и меры их предупреждения. Классификация пожаров, инженерно – технические средства оповещения, локализации, тушения пожаров, противопожарная профилактика. Химически - опасные объекты: характеристика ЧС, профилактика возникновения аварий. Стихийные бедствия: виды стихийных бедствий, причины и условия возникновения, последствия. Условия возникновения военных конфликтов и степень их опасности в современном мире. Виды опасности военных действий для населения и характеристика современных средств ведения военных действий, их поражающие факторы и зоны разрушений. Оружие массового поражения: поражающие факторы, зоны заражения и очаги поражения. **Контрольная работа:** тест по теме «ЧС мирного и военного времени». ***Домашнее задание№2:*** Создание интерактивной презентации по теме: «Причины возникновения ЧС, последствия, профилактика»	**2**	ОК 1-9 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1

3	**Тема 1.3.** **П.З. № 1 Факторы, влияющие на психологическую устойчивость человека в ЧС**	**<u>Практическое занятие №1</u>** **Содержание учебного материала**: Психологическое влияние ЧС на человека. Первая до психологическая помощь. Составление памятки. ***Домашнее задание №3:*** дополнить конспект информацией по учебным вопросам.	**2**	ОК 1-9 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
4	**Тема 1.4** **Гражданская оборона, её структура и задачи на объектах экономики**	**Содержание учебного материала:** Функции и задачи гражданской обороны. Виды формирований гражданской обороны, их структура, обеспечение средствами. Функции формирований и служб гражданской обороны, порядок применения. Общая характеристика и порядок проведения спасательных и других неотложных работ в условиях Ч.С. ***Домашнее задание №4:*** Работа с нормативными документами в системе Гарант : Федеральный закон «О защите населения и территорий от ЧС, статья 4, статья 4.1»	**2**	ОК 1-9 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
5	**Тема 1.5** **Организация эвакуационных мероприятий на предприятии**	**Содержание учебного материала:** Эвакуация из опасных зон населения в мирное и военное время. Особенности эвакомероприятий и порядок их выполнения в условиях радиационного, бактериологического, химического заражения зон ЧС, а также при стихийных бедствиях. Мероприятия по локализации и ликвидации последствий ЧС. Функции эвакуационных органов при ЧС. Планирование организация и проведение эвакуационных мероприятий на предприятии при возникновении ЧС и террористической опасности. **Контрольная работа:** тесты по всему разделу ГО ЧС ***Домашнее задание №5:*** Повторить термины и определения, указанные в Методических рекомендаций по созданию и организации работы сборного эвакуационного пункта"	**2**	ОК 1-9 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
Раздел 2. Основы военной службы				

	Тема 2.1. История создания ВС РФ	**Содержание учебного материала:** Основные этапы создания регулярной российской армии и военно/морского флота. Дни воинской славы России (XIII – XIX века) Подготовка кратких сообщений по Дням воинской славы России XIII – XX века.	**2**	ОК 1-9 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
6	**Тема 2.2. Вооружённые Силы России на современном этапе**	**Содержание учебного материала:** Предназначение и основные задачи Вооружённых Сил РФ. ФЗ «Об обороне». Военная служба – особый вид федеральной государственной службы. Система руководства и управления Вооружёнными Силами. ***Домашнее задание№6:*** Подготовка к контрольной работе, тест по теме «Вооружённые Силы России и прохождение военной службы».	**2**	ОК 1-9 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
7	**Тема 2.3. П.З.№2 Виды вооруженных сил России, рода войск.**	**<u>Практическое занятие №2</u>** **Содержание учебного материала:** Состав и организационная структура Вооружённых Сил. Виды Вооружённых Сил и рода войск их предназначение и основные задачи. Численность подразделений. **Контрольная работа:** тест «Вооружённые Силы России и прохождение военной службы». ***Домашнее задание №7:*** Создание интерактивной презентации о ВС РФ	**2**	ОК 1-9 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
8	**Тема 2.4. Боевые традиции ВС РФ**	**Содержание учебного материала:** Военная присяга. Боевое знамя воинской части. Воинская дисциплина основа боевой подготовки. Международные аспекты деятельности ВС РФ. ***Домашнее задание №8:*** Создание интерактивной презентации «Боевые традиции ВС РФ»	**2**	ОК 1-9 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1

9	**Тема 2.5.** **П.З.№3 Воинская обязанность**	**<u>Практическое занятие №3</u>** **Содержание учебного материала:** Воинская обязанность и военная служба. Воинская обязанность как реализация конституционного долга граждан по защите Отечества. Обязанности граждан по воинскому учёту. ФЗ «О воинской обязанности и военной службе». Подготовка к контрольной работе: тест «Воинская обязанность и военная служба» ***Домашнее задание №9:*** Самостоятельное изучение причин освобождения от призыва на военную службу (по ФЗ «О воинской обязанности и военной службе»)	**2**	ОК 1-9 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
10	**Тема 2.6.** **П.З.№4** **Прохождение военной службы по контракту**	**<u>Практическое занятие №4</u>** **Содержание учебного материала:** Применение профессиональных знаний при прохождении военной службы. Прохождение военной службы по контракту. Область применения профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы. ***Домашнее задание №10:*** создание презентации на тему «Служба по контракту»	**2**	ОК 1-9 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
11	**Тема 2.7.** **Альтернативная гражданская служба**	**Содержание учебного материала:** Альтернативная гражданская служба, отсрочка и освобождение от воинской обязанности. **Контрольная работа:** тест «Воинская обязанность и военная служба» ***Домашнее задание № 11:*** создание презентации на тему «Альтернативная гражданская служба»	**2**	ОК 1-9 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1

12	**Тема 2.8. Уставы Вооружённых Сил России**	**Содержание учебного материала:** Общевоинские уставы и боевые уставы. Военнослужащие и взаимоотношения между ними. Внутренний порядок, размещение и быт военнослужащих. Суточный наряд роты. Воинская дисциплина. Караульная служба, обязанности и действия часового. Подготовка к контрольной работе: тест «Уставы Вооружённых Сил России и прохождение военной службы». ***Домашнее задание № 12:*** «Создание интерактивной презентации на тему: «Уставы ВС РФ».	**2**	ОК 1-9 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
13	**Тема 2.10. П.З.№5 Воинские звания в Вооруженных Силах РФ**	**Практическое занятие №5** **Содержание учебного материала:** Система воинских званий в Вооружённых Силах РФ. Знаки различия военнослужащих. **Контрольная работа**: тест «Уставы Вооружённых Сил России и прохождение военной службы» ***Домашнее задание № 13:*** Создание интерактивной презентации на тему: «Воинские звания и знаки различия в ВС РФ»	**2**	ОК 1-9 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
14	**Тема 2.13. П.З.№6 Материальная часть стрелкового оружия ВС РФ**	**Практическое занятие №6** **Содержание учебного материала:** Материальная часть и ТТХ автомата Калашникова и пистолета Макарова и других видов оружия. Производство выстрела. ***Домашнее задание № 14:*** Изучить ТТХ АК и ПМ, изучить порядок неполной разборки/сборки автомата Калашникова.	**2**	ОК 1-9 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
15	**Тема 2.14. П.З. №7 Огневая подготовка**	**Практическое занятие №7** **Содержание учебного материала:** Огневая подготовка. Порядок неполной разборки/сборки автомата Калашникова и снаряжение магазина. Изучение приемов и правила стрельбы из стрелкового оружия изготовка к стрельбе, порядок прицеливания. **Контрольная работа:** тест «ТТХ автомата Калашникова и пистолета Макарова»	**2**	ОК 1-9 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1

16	**Тема 2.15.** **П.З. № 8** **Практическая стрельба из стрелкового оружия**	**<u>Практическое занятие №8</u>** **Содержание учебного материала:** Правила и приёмы стрельбы из пневматической винтовки. Стрельба на попадания и оценку.	**2**	ОК 1-9 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
17	**Тема 2.16.** **П.З. № 9 Средства индивидуальной самообороны**	**<u>Практическое занятие №9</u>** **Содержание учебного материала:** Использование индивидуальных средств самообороны. ФЗ «Об оружии»: правила и порядок приобретения, хранения и использования индивидуальных средств самообороны. Пневматическое оружие. Газовое оружие. Травматическое оружие. **Контрольная работа:** итоговый тест по разделу «Основы военной службы»	**2**	ОК 1-9 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
18	**Тема 3.1.** **Правила оказания первой помощи**	**Содержание учебного материала:** Оказание первой доврачебной помощи. Техника остановки кровотечения, наложения повязок.	**2**	ОК 1-9 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
		Итого	**36**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.08 Безопасность жизнедеятельности

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Основ безопасности и защиты Родины, безопасности жизнедеятельности, охраны труда, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Безопасность жизнедеятельности: учебник и практикум для средних профессиональных образовательных учреждений/ С.В. Абрамова, под редакцией В.П. Соломина- Москва: издательство Юрайт, 2026.– 399 с.

2. Каракеян, В. И. Безопасность жизнедеятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. И. Каракеян, И. М. Никулина. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 335 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17843-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/560734

3. Резчиков, Е. А. Безопасность жизнедеятельности : учебник для среднего профессионального образования / Е. А. Резчиков, А. В. Рязанцева. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 638 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-20029-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/566419

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.08 Безопасность жизнедеятельности

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Освоенные умения:		
организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; -предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту; -использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; -применять первичные средства пожаротушения; -применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией; -владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы; -оказывать первую доврачебную помощь пострадавшим.	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.	Практическое занятие Устный опрос, тестирование, домашние задания,
Знания:		
принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последст-	Полнота ответов, точность формули-ровок, не менее 75%	Устный опрос, тестирование, домашние задания Практическое занятие

вий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; - основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации; - основы военной службы и обороны государства; - задачи и основные мероприятия гражданской обороны; - способы защиты населения от оружия массового поражения; - меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; - организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на неё в добровольном порядке; - основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО; - область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; - порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим	правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	

Приложение 2.24
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа учебной дисциплины

«ОП.09 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»

2026 г.

РАССМОТРЕНО
на заседании
предметно-цикловой комиссии
протокол № 6 «14» января 2026 г.

ОДОБРЕНО
на заседании
методического совета техникума
протокол № 5 «28» января 2026 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, укрупненная группа профессий 43.00.00 Сервис и туризм, в рамках ФП «Профессионалитет».

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Разработчики:

Липина В.А., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»
Петровских Н.А., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Техническая экспертиза:

Павлова Н.Д., заместитель директора по учебной работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Содержательная экспертиза:

Солодухина Н.В., заместитель директора по методической работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины……... 4
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы…… 4
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины…… 4
2. Структура и содержание учебной дисциплины…… 15
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины……. 15
2.2. Содержание дисциплины……. 16
3. Условия реализации учебной дисциплины…… 32
3.1. Материально-техническое обеспечение……. 32
3.2. Учебно-методическое обеспечение…… 32
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины……..…….. 34
4.1. Результаты обучения……...……. 34

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.09 Физическая культура

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Физическая культура»: формирование физической культуры личности будущего профессионала, востребованного на современном рынке труда и развитие физических качеств и способностей, совершенствование функциональных возможностей организма, укрепление индивидуального здоровья.

Дисциплина «Физическая культура» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части определять этапы решения задачи выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы составлять план действия определять необходимые ресурсы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах реализовывать составленный план оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях методы работы в профессиональной и смежных сферах структуру плана для решения задач порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	
ОК.02	определять задачи для поиска информации определять необходимые	номенклатура информационных источников,	

	источники информации планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию выделять наиболее значимое в перечне информации оценивать практическую значимость результатов поиска оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе с использованием цифровых средств	
ОК.03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования определять	содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология возможные траектории профессионального развития и самообразования основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности правила разработки бизнес-планов порядок выстраивания презентации кредитные банковские продукты	

	инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности презентовать бизнес-идею определять источники финансирования		
ОК.04	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности основы проектной деятельности	
ОК.05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста правила оформления документов и построения устных сообщений	
ОК.06	описывать значимость своей специальности применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей значимость профессиональной деятельности по специальности стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
ОК.08	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей применять рациональные приемы двигательных функций в	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека основы здорового образа жизни условия профессиональной деятельности и зоны	

	профессиональной деятельности пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии	риска физического здоровья для профессии средства профилактики перенапряжения	
ОК.09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	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	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.09 Физическая культура

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Объем образовательной нагрузки	40	40
Учебные занятия	40	
В том числе теоретические занятия		
Практические занятия	40	40
Лабораторные занятия		
Консультации		
Самостоятельная работа		
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		

2.2. Содержание дисциплины ОП.09 Физическая культура

№ занятия	Наименование темы занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	ОК, ПК
1	2	3	4	5
4 семестр				
Раздел 1. Легкая атлетика				
1	**Тема 1.1 Техника стартового разгона. Бег – 100 м**	**Содержание учебного материала** 1. Провести специальные беговые упражнения. 2. Повторить технику стартового разгона. 3. Провести – бег 100 м. 4. Игра в футбол. **Домашнее задание:** Переменный бег 14 мин	**2**	ОК 01-06 ОК 08,09
2	**Тема 1.2 Совершенствование стартового разгона. Кроссовый бег**	**Содержание учебного материала** 1. Провести специальные беговые упражнения /СБУ/. 2. Совершенствовать стартовый разгон. 3. Провести кросс: 500 м – девушки, 1000 м – юноши. 4. Игра в футбол. **Домашнее задание:** Переменный бег 16 мин	**2**	ОК 01-06 ОК 08,09
Раздел 2. Баскетбол				
3	**Тема 2.1 Совершенствование техники ведения мяча**	**Содержание учебного материала** 1. Провести ОРУ. 2. Совершенствовать технику ведения мяча. 3. Совершенствовать броски в кольцо. 4. Провести учебно-тренировочные игры с применением изученных приемов. **Домашнее задание:** Прыжки через скакалку 7 мин	**2**	ОК 01-06 ОК 08,09
4	**Тема 2.2 Совершенствование техники бросков в кольцо**	**Содержание учебного материала** 1. Провести ОРУ. 2. Совершенствовать упражнения по технике владения мячом. 3. Принять на оценку ведение и бросок в кольцо. 4. Провести учебные игры. **Домашнее задание:** Прыжки через скакалку 8 мин	**2**	ОК 01-06 ОК 08,09
5	**Тема 2.3 Совершенствование пройденных упражнений. Броски с 3-х точек**	**Содержание учебного материала** 1. Провести ОРУ. 2. Совершенствовать упражнения, пройденные на предыдущих уроках. 3.Принять на оценку броски с 3-х точек. 4. Провести учебно-тренировочные игры. **Домашнее задание:** Прыжки через скакалку 8 мин	**2**	ОК 01-06 ОК 08,09

6	**Тема 2.4 Совершенствование штрафных бросков, тактической подготовки**	**Содержание учебного материала** 1. Провести ОРУ. 2. Провести упражнения на совершенствование техники броска. 3. Выполнить штрафные броски. 4. Совершенствовать техническую и тактическую подготовку в учебно-тренировочных играх. **Домашнее задание:** Прыжки через скакалку 9 мин	**2**	ОК 01-06 ОК 08,09
Раздел 3. Общая физическая подготовка				
7	**Тема 3.1 Выполнение упражнений на тренажерах. Сгибание рук в упоре лежа**	**Содержание учебного материала** 1. Провести ОРУ. 2. Выполнить комплекс упражнений на тренажерах для укрепления мышц туловища, рук, ног. 3. Выполнить сгибание рук в упоре лежа. 4. Игра в настольный теннис. **Домашнее задание:** ФУ для мышц туловища 16 мин	**2**	ОК 01-06 ОК 08,09
8	**Тема 3.2 Выполнение упражнений на укрепление мышц спины, рук, ног, брюшного пресса**	**Содержание учебного материала** 1. Провести ОРУ. 2. Выполнить на тренажерах комплекс упражнений на укрепление мышц спины, рук, ног, брюшного пресса. 3. Игра в настольный теннис. **Домашнее задание:** Приседания 100 раз	**2**	ОК 01-06 ОК 08,09
9	**Тема 3.3 Комплекс упражнений на тренажерах. Прыжок в длину с места**	**Содержание учебного материала** 1. Провести ОРУ. 2. Выполнить комплекс упражнений на тренажерах для укрепления мышц туловища, рук, ног. 3. Принять на оценку прыжок в длину с места. 4. Игра в настольный теннис. **Домашнее задание:** ФУ для мышц туловища 16 мин	**2**	ОК 01-06 ОК 08,09
Раздел 4. Волейбол				
10	**Тема 4.1 Совершенствование верхней передачи мяча над собой и в парах**	**Содержание учебного материала** 1. Провести ОРУ. 2. Повторить стойки и перемещения. 3. Закрепить верхнюю передачу. 4. Повторить прием мяча снизу. 5. Провести учебно-тренировочные игры. **Домашнее задание:** Сгибание рук в упоре лежа 30 раз	**2**	ОК 01-06 ОК 08,09

11	**Тема 4.2 Совершенствование приема мяча снизу**	**Содержание учебного материала** 1. Провести ОРУ. 2. Повторить стойки и перемещения. 3. Закрепить верхнюю передачу. 4. Повторить прием мяча снизу. 5. Провести учебно-тренировочные игры. **Домашнее задание:** Сгибание рук в упоре лежа 33 раза	**2**	ОК 01-06 ОК 08,09
12	**Тема 4.3 Совершенствование нападающего удара**	**Содержание учебного материала** 1. Провести ОРУ. 2. Повторить передачи в парах и тройках. 3. Сдать на оценку верхнюю передачу над собой. 4. Совершенствовать нападающий удар. 5. Провести учебно-тренировочные игры. **Домашнее задание:** Сгибание рук в упоре лежа 35 раз	**2**	ОК 01-06 ОК 08,09
13	**Тема 4.4 Совершенствование нижней и верхней подачи мяча через сетку**	**Содержание учебного материала** 1. Провести ОРУ в парах. 2. Совершенствовать нижнюю и верхнюю подачу мяча. 3. Совершенствовать нападающий удар. 4. Провести учебно-тренировочные игры. **Домашнее задание:** Прыжки из приседа 25 раз	**2**	ОК 01-06 ОК 08,09
14	**Тема 4.5 Совершенствование передачи и приема мяча в парах, тройках**	**Содержание учебного материала** 1. Провести ОРУ. 2. Совершенствовать передачи и прием мяча в парах, тройках. 3. Принять на оценку нижнюю/верхнюю подачу. 4. Совершенствовать нападающий удар. 5. Провести учебно-тренировочную игру. **Домашнее задание:** Прыжки из приседа 30 раз	**2**	ОК 01-06 ОК 08,09
15	**Тема 4.6 Совершенствование приема мяча с подачи**	**Содержание учебного материала** 1. Провести ОРУ. 2. Совершенствовать нападающий удар. 3. Совершенствовать прием мяча с подачи. 4. Провести двухстороннюю игру. **Домашнее задание:** Прыжки из приседа 35 раз	**2**	ОК 01-06 ОК 08,09
16	**Тема 4.7 Совершенствовать передач мяча в парах и изученных приемов в игре**	**Содержание учебного материала** 1. Провести ОРУ. 2. Совершенствовать передачи в парах. 3. Совершенствовать изученные приемы в учебно-тренировочной игре. **Домашнее задание:** Прыжки из приседа 40 раз	**2**	ОК 01-06 ОК 08,09
17	**Тема 4.8 Совершенствование передачи мяча в парах и изученных приемов в игре**	**Содержание учебного материала** 1. Провести ОРУ. 2. Совершенствовать нападающий удар. 3. Совершенствовать прием мяча с подачи. 4. Провести двухстороннюю игру. **Домашнее задание:** Прыжки из приседа 45 раз	**2**	ОК 01-06 ОК 08,09

18	**Тема 4.9** **Игра в волейбол**	**Содержание учебного материала** 1. Провести ОРУ. 2. Совершенствовать нападающий удар. 3. Совершенствовать прием мяча с подачи. 4. Провести двухстороннюю игру. **Домашнее задание:** Прыжки из приседа 45 раз	**2**	ОК 01-06 ОК 08,09
Раздел 5. Общая физическая подготовка				
19	**Тема 5.1** **Выполнение упражнений на укрепление мышц туловища, рук, ног**	**Содержание учебного материала** 1. Провести ОРУ. 2. Выполнить на тренажерах комплекс упражнений на укрепление мышц туловища, рук, ног. 3. Выполнить упражнение для мышц спины.4. Игра в настольный теннис **Домашнее задание:** Приседания 90 раз	**2**	ОК 01-06 ОК 08,09
20	**Тема 5.2** **Выполнение упражнений на укрепление мышц туловища.** **Сгибание рук в упоре лежа**	**Содержание учебного материала** 1. Провести ОРУ. 2. Выполнить на тренажерах комплекс упражнений на укрепление мышц туловища, рук, ног. 3. Выполнить сгибание рук в упоре лежа. 4. Игра в настольный теннис. **Домашнее задание:** Приседания 110 раз	**2**	ОК 01-06 ОК 08,09
		Итого	**40**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.09 Физическая культура

3.1. Материально-техническое обеспечение

Спортивный зал, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные издания

1. Аллянов, Ю. Н. Физическая культура : учебник для среднего профессионального образования / Ю. Н. Аллянов, И. А. Письменский. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 450 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18496-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/562057.

2. Муллер, А. Б. Физическая культура : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. Б. Муллер, Н. С. Дядичкина, Ю. А. Богащенко. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 424 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02612-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/560907.

3. Физическая культура : учебник для среднего профессионального образования / под редакцией Е. В. Конеевой. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 609 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18616-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/565611.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Теория и история физической культуры и спорта в 3 т. Том 1. Игры олимпиад : учебник для среднего профессионального образования / Г. Н. Германов, А. Н. Корольков, И. А. Сабирова, О. И. Кузьмина. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 749 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16545-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/565828.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.09 Физическая культура

Контроль и оценка раскрываются через дисциплинарные результаты, усвоенные знания и приобретенные студентами умения, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций.

4.1. Результаты обучения

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знают: - роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; - основы здорового образа жизни; - условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности) - средства профилактики перенапряжения	**Демонстрируют знание**: - основ здорового образа жизни; - условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности; - средства профилактики перенапряжения	**Текущий контроль при проведении:** Нормативы по легкой атлетике (Л\А) Нормативы по Баскетболу (Б\б) и Волейболу (в\б) Нормативы общей физической подготовки (ОФП) Рефераты Тесты Конспект производственной, профилактической и профессионально-прикладной гимнастики **Устный зачет**
Умеют: - 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	**Демонстрируют умение:** - пользоваться физкультурно оздоровительной деятельностью для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; - применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности - пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии	

Приложение 2.26
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа учебной дисциплины

«ОП.10 ПСИХОЛОГИЯ И ЭТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

2026 г.

РАССМОТРЕНО
на заседании
предметно-цикловой комиссии
протокол № 6 «14» января 2026 г.

ОДОБРЕНО
на заседании
методического совета техникума
протокол № 5 «28» января 2026 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, укрупненная группа профессий 43.00.00 Сервис и туризм, в рамках ФП «Профессионалитет».

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Разработчики:

Меркурьева О.Е.., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Техническая экспертиза:

Павлова Н.Д., заместитель директора по учебной работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Содержательная экспертиза:

Солодухина Н.В., заместитель директора по методической работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины……...…..
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы……
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины…….
1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П…….
2. Структура и содержание учебной дисциплины……
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины……..
2.2. Содержание дисциплины……..
3. Условия реализации учебной дисциплины……....
3.1. Материально-техническое обеспечение……..
3.2. Учебно-методическое обеспечение…….
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины……..……..….
4.1. Результаты обучения……...……..

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.10 Психология и этика профессиональной деятельности / Адаптационная дисциплина

Психология личности и профессиональное самоопределение

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Психология и этика профессиональной деятельности / Адаптационная дисциплина Психология личности и профессиональное самоопределение»: формирование умений и навыков саморегуляции, выбора оптимальной стратегии поведения в конфликтной ситуации, возникающей в профессиональной деятельности.

Дисциплина «Психология и этика профессиональной деятельности / Адаптационная дисциплина Психология личности и профессиональное самоопределение» включена в вариативную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

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

ОК.02	определять задачи для поиска информации определять необходимые источники информации планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию выделять наиболее значимое в перечне информации оценивать практическую значимость результатов поиска оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе с использованием цифровых средств	
ОК.03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план рассчитывать размеры	содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология возможные траектории профессионального развития и самообразования основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности правила разработки бизнес-планов порядок выстраивания презентации кредитные банковские продукты	

	выплат по процентным ставкам кредитования определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности презентовать бизнес-идею определять источники финансирования		
ОК.04	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности основы проектной деятельности	
ОК.05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста правила оформления документов и построения устных сообщений	
ОК.06	описывать значимость своей специальности применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей значимость профессиональной деятельности по специальности стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
ОК.07	соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности основные ресурсы, задействованные в профессиональной	

	специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона	деятельности пути обеспечения ресурсосбережения принципы бережливого производства основные направления изменения климатических условий региона	
ОК.09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	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	
	владеть культурой профессионального общения анализировать структуру конфликта и выбирать оптимальную стратегию поведения в конфликтной ситуации консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих сладких блюд, десертов ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при	понятие личности и ее структуру, типологию характеров и темпераментов правила, техники общения, ориентированные на потребителя; социально-психологические закономерности общения и взаимодействия людей психологию коллектива особенности конфликтов в сфере общественного питания	

	отпуске продукции с прилавка/раздачи взаимодействовать с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи		

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.10 Психология и этика профессиональной деятельности / Адаптационная дисциплина

Психология личности и профессиональное самоопределение

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Объем образовательной нагрузки	32	16
Учебные занятия	30	
В том числе теоретические занятия	14	
Практические занятия	16	16
Лабораторные занятия		
Консультации		
Самостоятельная работа	2	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		

2.2. Содержание дисциплины ОП.10 Психология и этика профессиональной деятельности / Адаптационная дисциплина Психология личности и профессиональное самоопределение

№ занятия	Наименование темы занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	ОК, ПК
1	2	3	4	5
Раздел 1. Общая психология				
1	**Тема 1.1 Предмет, задачи и методы исследования в психологии.**	**Содержание учебного материала** Предмет, задачи и методы исследования в психологии. Понятие об основных отраслях психологии Понятие о психике. Структура психических явлений. Роль психологии профессиональной деятельности в работе сотрудников предприятий питания **Домашнее задание № 1.** Проанализировать методы исследования в психологии и подобрать примеры использования их в торговле	2	ОК 1-7, 9
2	**Тема 1.2 Познавательные психические процессы:**	**Содержание учебного материала** Познавательные процессы: ощущение, восприятие, память, внимание, мышление. **Домашнее задание №2.** Подготовить примеры ошибок в восприятии.	2	ОК 1-7, 9
3	**Тема 1.3 ПЗ №1 Определение особенностей познавательных процессов**	**Практическое занятие №1** **Содержание учебного материала** Определение особенностей памяти. Упражнения на тренировку и развитие памяти Определение особенностей внимания. Свойства внимания. - Тест «Интеллектуальная лабильность». Мышление. Логические операции и основные процессы мышления **Домашнее задание №3** Подготовить отчет по практической работе	2	ОК 1-7, 9
Раздел 2 Психология личности				
4	**Тема 2.1 Понятие личности. Типологии**	**Содержание учебного материала** Психологическая структура личности. Психологический подход к исследованию личности. Типы личности. Темперамент. Природа темперамента. Особенности поведения разных типов личностей в профессиональной деятельности. **Домашнее задание №4** Перечислить свои положительные и отрицательные качества, выделив те, которые способствуют или препятствуют успешной деятельности. Определить тип темперамента по невербальному и вербальному	2	ОК 1-7, 9

		поведению. Письменно обосновать ответ.		
5	**Тема 2.2 ПЗ №2** **Определение типа темперамента**	**Практическое занятие №2** **Содержание учебного материала** Экстраверсия и интроверсия. - Определение типа темперамента по методике Г.Ю. Айзенка. - Определение свойств темперамента **Домашнее задание №5.** Сделать отчет по практической работе	2	ОК 1-7, 9
6	**Тема 2.3 ПЗ №3** **Определение свойств характера**	**Практическое занятие №3** **Содержание учебного материала** Характер. Акцентуация характера. Формирование характера и его влияние на процесс деятельности. Определение типа акцентуации. Самоанализ. **Домашнее задание №6.** Подготовить отчет по практической работе. Сделать выводы	2	ОК 2,3,4,6
	Самостоятельная работа -изучение дополнительной литературы по теме «Личность». - подготовка к дискуссионным обсуждениям по вопросам: «Умеем ли мы понимать друг друга», «Секрет индивидуальности»		2	ОК 1-7, 9
Раздел 3. Психология делового общения				
7	**Тема 3.1 Понятие общения. Функции, виды и средства общения**	**Содержание учебного материала** Основные функции общения: контактная, информационная, побудительная, координационная, эмотивная, функция установления отношений, функция оказания влияния. Структура общения: коммуникативная, интерактивная, перцептивная стороны общения Общение и общительность. Потребности в общении. Общение и деятельность. Многоплановый характер общения. Характеристики личности, способствующие успешности общения. **Домашнее задание № 7.** *Прочитать параграф 1.1 Бороздина, Г. В.* Психология общения : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Г. В. Бороздина, Н. А. Кормнова ; под общей редакцией Г. В. Бороздиной. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 463 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00753-4. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. Ответить на вопрос: Какая функция общения реализуется вами чаще других. Ответ обоснуйте	2	ОК 1-7, 9
8	**Тема 3.2 ПЗ №4**	**Практическое занятие № 4**	2	ОК 1-6

	Организация коммуникаций	**Содержание учебного материала** Тренинг коммуникативных умений. Организация коммуникаций. Упражнения на коммуникацию. Ведение партнерской беседы в сфере общественного питания. **Домашнее задание №8.** Подготовить примеры Решение предложенных ситуаций		
9	**Тема 3.3 ПЗ №5 Понимание в процессе общения**	**Практическое занятие №5** **Содержание учебного материала** Понимание в процессе общения. Психологические особенности делового общения и коммуникации в сфере торговли. Упражнения на коммуникацию. Исследование коммуникативных умений (тест КОС). **Домашнее задание №9** Привести примеры различных ролей. Определить уровень собственной общительности (Тест В.Ф. Ряховского);	2	ОК 1-7
10	**Тема 3.4 ПЗ №6 Тренинг коммуникативных умений**	**Практическое занятие №6** **Содержание учебного материала** Тренинг коммуникативных умений. Ведение партнерской беседы. Игра «Потерпевшие кораблекрушение» **Домашнее задание №10** Определить свою ведущую систему восприятия (Тест).		ОК 1-7, 9
11	**Тема 3.5 Восприятие в общении**	**Содержание учебного материала** Механизмы межличностного восприятия. Установки и стереотипы восприятия. Ошибки (эффекты) межличностного восприятия: эффект проекции, эффект ореола, эффект порядка, опережения, средней ошибки.. **Домашнее задание №11** Привести примеры ошибок межличностного восприятия. Оформить таблицей	2	ОК 4. ОК 6,
12	**Тема 3.6 ПЗ № 7 Взаимодействия в группе**	**Практическое занятие №7** **Содержание учебного материала** Общение как взаимодействие. Роли и ролевые ожидания в процессе взаимодействия. Взаимодействия в группе (при работе с покупателями и в трудовом коллективе). Ролевая игра. **Домашнее задание №12.** Подготовка сообщений «Манипуляция в общении»	2	ОК 4. ОК 6
Раздел 4. Конфликты в организациях торговли и способы решения				
13	**Тема 4.1 ПЗ №8**	**Практическое занятие №8**	2	ОК 1-7

	Пути разрешения конфликтной ситуации	**Содержание учебного материала** Технологии эффективного общения и рационального поведения в конфликтах Понятие конфликта. Виды конфликта. Стратегии поведения в конфликте. Конфликтные ситуации в торговле. Решение ситуационных задач **Домашнее задание №13** Подобрать ситуации для анализа конфликтного взаимодействия Глава 2 Чернова, Г. Р. Конфликтология : учебное пособие для среднего профессионального образования / Г. Р. Чернова, М. В. Сергеева, А. А. Беляева. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 203 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10104-1. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. Определите для себя несколько конкретных конфликтов, в которых вы участвовали. Ответьте на вопросы: 1.Какие факторы способствовали их успешному завершению? 2.Какую стратегию поведения вы обычно выбираете?		
14	**Тема 4.2 Эмоциональная регуляция и саморегуляция в конфликте**	**Содержание учебного материала** Эмоциональная регуляция и саморегуляция вконфликте. Способы саморегуляции. Поведение в ситуации конфликта, агрессии, манипуляции. **Домашнее задание №14.** Глава 6 Рамендик, Д. М. Тренинг личностного роста : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Д. М. Рамендик. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 136 с. Подготовьте письменный ответ на вопросы: Что помогает вам поднять настроение, переключиться? Что вы можете использовать из предлагаемых методов саморегуляции? Составьте перечень этих способов и кратко опишите их. Подумайте, какие из них вы можете использовать сознательно, когда чувствуете напряженность или усталость (перечислите и кратко опишите).	2	ОК 1-7
Раздел 5 Психология коллективов и групп. Этика профессиональной деятельности				
15	**Тема 5.1 Закономерности групповой деятельности**	**Содержание учебного материала** Понятие группы. Виды групп. Состав и структура групп. Стадии и уровни развития групп. Закономерности групповой деятельности Социально-психологический климат в коллективе. Факторы благоприятного СПК.	2	ОК 1-7, 9

		Домашнее задание №15. Самодиагностика факторов личностного влияния		
		Итого	**32**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.10 Психология и этика профессиональной деятельности / Адаптационная дисциплина
Психология личности и профессиональное самоопределение

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Общепрофессиональных дисциплин и МДК, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные издания

1. Бороздина, Г. В. Психология общения : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Г. В. Бороздина, Н. А. Кормнова ; под общей редакцией Г. В. Бороздиной. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 463 с.
2. Жернакова, М. Б. Деловое общение : учебник и практикум для среднего профессионального образования / М. Б. Жернакова, И. А. Румянцева. — Москва : Издательство Юрайт, 2026.
3. Корягина, Н. А. Психология общения : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Н.А.Корягина, Н.В.Антонова, С.В.Овсянникова.— Москва: Издательство Юрайт, 2026.— 437с.
4. Леонов, Н. И. Психология общения : учебное пособие для среднего профессионального образования / Н. И. Леонов. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026.
5. Скибицкая, И. Ю. Деловое общение : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. Ю. Скибицкая, Э. Г. Скибицкий. — Москва : Издательство Юрайт, 2026.
6. Собольников, В. В. Этика и психология делового общения : учебное пособие для среднего профессионального образования / В. В. Собольников, Н. А. Костенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 202 с.
7. Столяренко, Л. Д. Социальная психология : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. Д. Столяренко, В. Е. Столяренко. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 219 с.
8. Рамендик, Д. М. Тренинг личностного роста : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Д. М. Рамендик. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 136 с.
9. Чернышова, Л. И. Психология общения: этика, культура и этикет делового общения : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. И. Чернышова. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 161 с.
10. Чернова, Г. Р. Конфликтология : учебное пособие для среднего профессионального образования / Г. Р. Чернова, М. В. Сергеева, А. А. Беляева. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 203 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.10 Психология и этика профессиональной деятельности / Адаптационная дисциплина
Психология личности и профессиональное самоопределение

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

4.1. Результаты обучения

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знания: - понятие личности и ее структуру, типологию характеров и темпераментов правила, техники общения, ориентированные на потребителя; - социально-психологические закономерности общения и взаимодействия людей	Знает понятие личности, знает типы характеров и темпераментов, умеет определять по описанию. Знает техники общения, правила установления контакта, этапы общения, принципы ведения беседы с потребителями Знает правила поведения в конфликтной ситуации.	Тестирование Устный опрос Демонстрация умений в процессе выполнения практического задания Выполнение заданий на практических занятиях Устный опрос Интервью по ходу выполнения практического задания Экспертное наблюдение в ходе смоделированной комплексной практической ситуации
Умения: -владеть культурой профессионального общения анализировать структуру конфликта и выбирать оптимальную стратегию поведения в конфликтной ситуации - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих сладких блюд, десертов ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи - взаимодействовать с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	Демонстрирует владение культурой профессионального общения, правильно проводит анализ конфликтной ситуации, выбирает оптимальную стратегию поведения в ней Умеет консультировать потребителей, оказывает помощь в выборе блюд, умеет взаимодействовать при отпуске продукции	Оценка результатов выполнения практической работы Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы Интервью по ходу выполнения практического задания Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы

Приложение 2.26
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа учебной дисциплины

«ОП.11 ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ»

2026 г.

РАССМОТРЕНО
на заседании
предметно-цикловой комиссии
протокол № 6 «14» января 2026 г.

ОДОБРЕНО
на заседании
методического совета техникума
протокол № 5 «28» января 2026 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, укрупненная группа профессий 43.00.00 Сервис и туризм, в рамках ФП «Профессионалитет».

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Разработчики:

Макеева Е.Н., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Техническая экспертиза:

Павлова Н.Д., заместитель директора по учебной работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Содержательная экспертиза:

Солодухина Н.В., заместитель директора по методической работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины……...…..
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы……
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины…….
1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П…….
2. Структура и содержание учебной дисциплины……
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины……..
2.2. Содержание дисциплины……..
3. Условия реализации учебной дисциплины……....
3.1. Материально-техническое обеспечение……..
3.2. Учебно-методическое обеспечение…….
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины……..……..….
4.1. Результаты обучения……...……..

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.11 Предпринимательская деятельность

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Предпринимательская деятельность»: формирование знаний и умений по вопросам становления, организации и ведения предпринимательской деятельности в условиях российской экономики.

Дисциплина «Предпринимательская деятельность» включена в вариативную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части определять этапы решения задачи выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы составлять план действия определять необходимые ресурсы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах реализовывать составленный план оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях методы работы в профессиональной и смежных сферах структуру плана для решения задач порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	
ОК.02	определять задачи для поиска информации определять необходимые источники информации	номенклатура информационных источников, применяемых в	

	планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию выделять наиболее значимое в перечне информации оценивать практическую значимость результатов поиска оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе с использованием цифровых средств	
ОК.03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования определять инвестиционную	содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология возможные траектории профессионального развития и самообразования основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности правила разработки бизнес-планов порядок выстраивания презентации кредитные банковские продукты	

	привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности презентовать бизнес-идею определять источники финансирования		
ОК.04	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности основы проектной деятельности	
ОК.05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста правила оформления документов и построения устных сообщений	
ОК.09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	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	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.11 Предпринимательская деятельность

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Объем образовательной нагрузки	32	16
Учебные занятия	30	
В том числе теоретические занятия	14	
Практические занятия	16	16
Лабораторные занятия		
Консультации		
Самостоятельная работа	2	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		

2.2. Содержание дисциплины ОП.11 Предпринимательская деятельность

№ занятия	Наименование темы занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	ОК, ПК
1	2	3	4	5
1	**Тема 1.1 Основные теории предпринимательства**	**Содержание учебного материала:** История развития предпринимательства. Развитие предпринимательства в России: Основные этапы зарождения предпринимательства в России. **Домашнее задание №1:** Чеберко Е.Ф. Предпринимательская деятельность стр.28-29 ответить на вопросы	2	ОК 1-ОК5, ОК9
2	**Тема 1.2 Сущность предпринимательской деятельности**	**Содержание учебного материала:** Понятие, сущность и признаки предпринимательской деятельности. Функции и принципы предпринимательства. Нормативно-правовая база предпринимательской деятельности. Виды предпринимательской деятельности: производственная, коммерческая, финансовая. Классификация предпринимательства. **Домашнее задание №2:** Чеберко Е.Ф. Предпринимательская деятельность стр. 33-39, дополнить конспект	2	ОК 1-ОК5, ОК9
3	**Тема 1.4 Субъект, объект предпринимательства**	**Содержание учебного материала:** Понятие объект, субъект предпринимательства. Физические и юридические лица – субъекты предпринимательской деятельности. Права и обязанности предпринимателей. **Домашнее задание №4:** ГК РФ изучить права и обязанности предпринимателей, заполнить таблицу	2	ОК 1-ОК5, ОК9
4	**Тема 1.5 Предпринимательская среда**	**Содержание учебного материала:** **Практическое занятие №1:** Внешняя и внутренняя предпринимательская среда, факторы оказывающие влияние на предприятия. **Домашнее задание №5:** Кузьмина Е.Е. Предпринимательская деятельность стр.117-119, 120-121 дополнить таблицы .	2	ОК 1-ОК5, ОК9

5	**Тема 1.6 Организационно-правовые формы предприятий**	**Содержание учебного материала:** **Практическое занятие №2:** Организационно-правовые формы предприятий. Организационно-экономические формы предпринимательства **Домашнее задание №6:** Чеберко Е.Ф. Предпринимательская деятельность стр. 49-56 дополнить конспект	2	ОК 1-ОК5, ОК9
6		**Содержание учебного материала:** **Практическое занятие №3:** Анализ факторов, влияющих на выбор организационно-правовой формы при организации бизнеса	2	ОК 1-ОК5, ОК9
7	**Тема 1.7 Малый, средний и крупный бизнес**	**Содержание учебного материала:** Малый, средний и крупный бизнес: признаки (объемы производства, численность занятых, экономическая эффективность). Инновационное предпринимательство. Роль и функции сектора малого предпринимательства. **Домашнее задание №7:** Федеральный закон «О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации» (в действующей редакции) статьи 3,4,7	2	ОК 1-ОК5, ОК9
	Самостоятельная работа: **Предпринимательская деятельность без образования юридического лица.** Виды деятельности индивидуальных предпринимателей.		2	ОК 1-ОК5, ОК9
8	**Тема 1.9 Финансовое обеспечение предпринимательской деятельности**	**Содержание учебного материала:** Финансовая деятельность в организации. Инвестиционная деятельность в организации. Формирование имущества и источники финансирования предпринимательской деятельности. Основные показатели эффективности предпринимательской деятельности.	2	ОК 1-ОК5, ОК9,
9		**Содержание учебного материала:** **Практическое занятие №4:** Определение эффективности предпринимательской деятельности.	2	ОК 1-ОК5, ОК9
10	**Тема 1.10 Риски предпринимательской деятельности**	**Содержание учебного материала:** Понятие и сущность рисков в предпринимательстве. Классификация рисков. Система управления рисками: процесс управления рисками на предприятии, методы управления рисками, управление	2	ОК 1-ОК5, ОК9

		информационными рисками, методы финансирования рисков.		
11		**Содержание учебного материала:** **Практическое занятие №5:** Анализ и определение рисков в предпринимательской деятельности.	2	ОК 1-ОК5, ОК9
12	**Тема 1.12** **Правовое регулирование предпринимательской деятельности.**	**Содержание учебного материала:** **Практическое занятие №6:** Государственная регистрация юридических лиц и индивидуальных предпринимателей. Этапы образования юридического лица. Реорганизация юридических лиц. Ликвидация юридических лиц. Процедура государственной регистрации предпринимательской деятельности. Предпринимательский договор, понятие, виды, этапы составления.	2	ОК 1-ОК5, ОК9
13	**Тема 1.13** **Государственная и муниципальная поддержка предпринимательской деятельности в России.**	**Содержание учебного материала:** Государственная и муниципальная поддержка бизнеса, её цели и задачи. Формы государственной поддержки малого и среднего бизнеса. Финансовая поддержка, как основной механизм государственной поддержки. **Домашнее задание №5:** Кузьмина Е.Е. Предпринимательская деятельность стр.151-158, 159 выполнить задание 1.	2	ОК 1-ОК5, ОК9
14-15	**Тема 1.14** **Собственное дело. Бизнес - план.**	**Содержание учебного материала:** **Практическое занятие №7-8:** Способы создания собственного дела. Предпринимательская идея и этапы организации «start-up». Разработка предпринимательской идеи. Определение целей предпринимательской идеи. Проведение рыночных исследований. Оценка идеи создания предприятия. Финансирование идеи создания предприятия. Разработка обоснованного бизнес-плана. Формирование конкретного решения. Подбор соучредителей. Проведение организационных мероприятий. Государственная регистрация. **Домашнее задание №10:** Кузьмина Е.Е. Предпринимательская деятельность стр.192-199, «Юридическое оформление предприятия», составить конспект.	4	ОК 1-ОК5, ОК9
		Итого	**32**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.11 Предпринимательская деятельность

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Общепрофессиональных дисциплин и МДК, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные издания

1. Боброва О.С., Цыбуков С.И., Бобров И.А Организация коммерческой деятельности: учебник и практикум для СПО/О.С.Боброва, С.И.Цыбуков, И.А.Бобров. – 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 383 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16460-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/512484
2. Кузьмина, Е. Е. Предпринимательская деятельность : учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. Е. Кузьмина. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 469 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16460-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/531105
3. Морозов, Г. Б. Предпринимательская деятельность : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Г. Б. Морозов. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 457 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13977-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/515071
4. Разумовская, Е. В. Предпринимательское право : учебник для среднего профессионального образования / Е. В. Разумовская. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 241 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16958-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/532114
5. Чеберко, Е. Ф. Основы предпринимательской деятельности. История предпринимательства : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Е. Ф. Чеберко. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 405 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16925-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/532026

3.2.2. Дополнительные источники

1. Гражданский кодекс Российской Федерации (в действующей редакции)
2. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (в действующей редакции) "О защите прав потребителей"
3. Трудовой кодекс Российской Федерации" от 30.12.2001 N 197-ФЗ (в действующей редакции)
4. Закон РФ от 28 сентября 2010 г. N 184-ФЗ (в действующей редакции) «О техническом регулировании»
5. Консультант Плюс. URL:http://www.consultant.ru/
6. Информационно-правовой портал «Гарант»
7. Беспалов М. В. Особенности развития предпринимательской деятельности в условиях современной России: Учебное пособие — НИЦ ИНФРА-М, 2017. — 230 с.
8. Гуреева М.А. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник / М.А. Гуреева. — Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2020.
9. Иванова, Р. М. История российского предпринимательства: учебное пособие для академического бакалавриата. — 2-е изд. — М. : Издательство Юрайт, 2023. — 303 с.

10. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник и практикум для СПО / А. П. Альбов [и др.]; под общ. ред. А. П. Альбова С. В. Николюкина. — М.: Издательство Юрайт, 2026.

11. Чернопятов А. М. Государственное регулирование предпринимательской деятельности: учебно-методическое пособие — Директ-Медиа, 2018. — 164 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.11 Предпринимательская деятельность

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знать: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структура плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности; номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации; содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования; психология коллектива; психология личности; основы проектной деятельности; особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов; современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности; основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты.	оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если он глубоко и прочно усвоил программный материал курса, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами и вопросами, не затрудняется с ответами при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятые решения, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач; оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если он твердо знает материал курса, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения; оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при	Оценка результатов выполнения практической работы Оценка результатов устного и письменного опроса Оценка результатов решения ситуационных задач

	выполнении практических задач; оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями решает практические задачи или не справляется с ними самостоятельно.	
Уметь: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника); определять задачи поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска; определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; выстраивать траектории профессионального и личностного развития; организовывать работу коллектива	Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если он глубоко и прочно усвоил программный материал курса, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами и вопросами, не затрудняется с ответами при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятые решения, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач; оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если он твердо знает материал курса, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения; оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической	Оценка результатов выполнения практической работы Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы

и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами; излагать свои мысли на государственном языке; оформлять документы; **п**рименять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение; выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования.	последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических задач; оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями решает практические задачи или не справляется с ними самостоятельно.	

Приложение 2.27
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа учебной дисциплины

«ОП.12 СОЦИАЛЬНОЕ ПИТАНИЕ»

2026 г.

РАССМОТРЕНО
на заседании
предметно-цикловой комиссии
протокол № 6 «14» января 2026 г.

ОДОБРЕНО
на заседании
методического совета техникума
протокол № 5 «28» января 2026 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, укрупненная группа профессий 43.00.00 Сервис и туризм, в рамках ФП «Профессионалитет».

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Разработчики:

Горина Д.Н., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Техническая экспертиза:

Павлова Н.Д., заместитель директора по учебной работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Содержательная экспертиза:

Солодухина Н.В., заместитель директора по методической работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины……...…..
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы……
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины…….
1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П…….
2. Структура и содержание учебной дисциплины……
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины……..
2.2. Содержание дисциплины……..
3. Условия реализации учебной дисциплины……....
3.1. Материально-техническое обеспечение……..
3.2. Учебно-методическое обеспечение…….
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины……..……..….
4.1. Результаты обучения……...……..

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.12 Социальное питание

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Социальное питание»: формирование знаний и умений по вопросам питания различных групп населения.

Дисциплина «Социальное питание» включена в вариативную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части определять этапы решения задачи выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы составлять план действия определять необходимые ресурсы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах реализовывать составленный план оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях методы работы в профессиональной и смежных сферах структуру плана для решения задач порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	
ОК.02	определять задачи для поиска информации определять необходимые источники информации планировать процесс	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной	

	поиска; структурировать получаемую информацию выделять наиболее значимое в перечне информации оценивать практическую значимость результатов поиска оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе с использованием цифровых средств	
ОК.03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования определять инвестиционную привлекательность	содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология возможные траектории профессионального развития и самообразования основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности правила разработки бизнес-планов порядок выстраивания презентации кредитные банковские продукты	

	коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности презентовать бизнес-идею определять источники финансирования		
ОК.04	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности основы проектной деятельности	
ОК.05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста правила оформления документов и построения устных сообщений	
ОК.06	описывать значимость своей специальности применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей значимость профессиональной деятельности по специальности стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
ОК.07	соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности пути обеспечения ресурсосбережения принципы бережливого производства	

	организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона	основные направления изменения климатических условий региона	
ОК.09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности	
ПК 1.1-5.5	Пользоваться нормативной документацией по организации лечебного, лечебно-профилактического, школьного питания; Разрабатывать и анализировать меню социального питания в соответствии с требованиями нормативной документации; Составлять технологическую документацию на блюда; Приготавливать блюда здорового, лечебного и школьного питания в соответствии с требованиями технологической	Основные принципы здорового, лечебного, лечебно-профилактического и школьного питания; Назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; Ассортимент, особенности технологии приготовления блюд лечебного, лечебно-профилактического и школьного питания; Правила отпуска, условия и сроки хранения и реализации, требования к качеству блюд лечебного, лечебно-профилактического и школьного питания;	

	документации; Проводить органолептическую оценку качества готовой продукции и заполнять бракеражный журнал; Составлять рационы питания для различных категорий потребителей	Особенности функциональных пищевых продуктов; Пищевую и биологическую ценность различных групп пищевых продуктов, антиалиментарные компоненты пищи; Методики составления рационов питания	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.12 Социальное питание

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Объем образовательной нагрузки	32	16
Учебные занятия	32	
В том числе теоретические занятия	16	
Практические занятия	4	4
Лабораторные занятия	12	12
Консультации		
Самостоятельная работа		
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		

2.2. Содержание дисциплины ОП.12 Социальное питание

№ занятия	Наименование темы занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	ОК, ПК
1	2	3	4	5
Раздел 1. Здоровое питание взрослого населения				
1	**Тема 1.1 Здоровое питание взрослого населения**	**Содержание учебного материала** 1. Введение в дисциплину. 2. Влияние питания на здоровье человека. Современная структура питания. Алиментарно-зависимые заболевания. 3. Здоровое питание: основные факты (ВОЗ). 4. Государственная политика в области здорового питания. 5. Основные принципы здорового питания для взрослых людей. 6. Практические рекомендации по поддержанию здорового питания. **Домашнее задание № 1** Изучить страницу на сайте Всемирной организации здравоохранения «Здоровое питание. Основные факты» https://www.who.int/ru/news-room/fact-sheets/detail/healthy-diet	**2**	**ОК 5, 9**
2	**Тема 1.2 Рекомендации по питанию разных стран**	**Содержание учебного материала** 1. Международная конференция по вопросам питания. 2. Руководства по питанию разных стран. **Домашнее задание № 2** Читать статью «Пищевые пирамиды разных стран мира» https://www.43.rospotrebnadzor.ru/news/detail.php?ID=8522	**2**	**ОК 5, 9**
Раздел 2. Лечебное и лечебно-профилактическое питание				
3	**Тема 2.1 Лечебное питание. Система стандартных диет**	**Содержание учебного материала** 1. Определения: лечебное питание, диетотерапия, диетология. 2. Основные принципы лечебного питания. 3. Система стандартных диет, их характеристика: ОВД, ЩД, НБД, НКД, ВБД, ВБД (т) **Домашнее задание № 3** Читать учебник: Васильева И.В. Физиология питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И.В. Васильева, Л.В. Беркетова. – Москва : Издательство Юрайт, 2026. – ***С. 177-182.***	**2**	**ОК 5, 9**
4	**Тема 2.2 Особенности технологии**	**Содержание учебного материала** 1. Изменения пищевых веществ при технологической обработке.	**2**	**ОК 5, 9 ПК 1.1-**

	приготовления блюд лечебного питания	2. Особенности технологии приготовления блюд лечебного питания, технологические приемы, обеспечивающие механическое, химическое, термическое щажения. 3. Ассортимент блюд лечебного питания. **Домашнее задание № 4** Читать документ «Особенности технологии приготовления блюд диетического питания»		**1.4, 2.1-2.8, 3.1, 3.3-3.6, 4.1-4.2, 4.4-4.5 5.1, 5.4**
5	**Тема 2.3 ПЗ № 1 Разработка меню лечебного питания**	**Содержание учебного материала** Практическое занятие организуется индивидуально. Студенты разрабатывают меню для одной из лечебных диет по вариантам. **Домашнее задание № 5** Читать учебник: Васильева И.В. Физиология питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И.В. Васильева, Л.В. Беркетова. – Москва : Издательство Юрайт, 2026. – ***С. 177-182.***	**2**	**ОК 1, 2, 9**
6	**Тема 2.4 Рационы лечебно-профилактического питания**	**Содержание учебного материала** 1. Назначение и основные требования. 2. Профилактическое действие пищевых веществ при воздействии профессиональных вредностей. 3. Характеристика и анализ рационов лечебно-профилактического питания. 4. Разработка меню лечебно-профилактического питания для завтрака и обеда, учитывая набор продуктов, входящий в каждый рацион (1, 2, 2а, 3, 4, 4а, 4б, 5) **Домашнее задание № 6** Читать документ «Рационы лечебно-профилактического питания» https://base.garant.ru/12166714/f7ee959fd36b5699076b35abf4f52c5c/	**2**	**ОК 5, 9**
Раздел 3. Питание детей и подростков				
7	**Тема 3.1 Питание детей и подростков**	**Содержание учебного материала** 1. Физиологические особенности детей и подростков. 2. Значение питания и пищевых веществ для детей и подростков. **Домашнее задание № 7** Читать учебник: Васильева И.В. Физиология питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И.В. Васильева, Л.В. Беркетова. – Москва : Издательство Юрайт, 2026. – ***С. 155-164.***	**2**	**ОК 5, 9**
8	**Тема 3.2 ПЗ № 2 Анализ состава и пищевой ценности**	**Содержание учебного материала** Практическое занятие организуется индивидуально. Студенты анализируют предложенныйрацион питания школьника, отвечают на вопросы, пишут выводы.	**2**	**ОК 1, 2, 9**

	рациона питания школьника	**Домашнее задание № 8** Читать СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» п.8 Особенности организации общественного питания детей		
Раздел 4. Пищевая и биологическая ценность продуктов				
9	**Тема 4.1 Антиалиментарные компоненты пищи**	**Содержание учебного материала** 1. Характеристика антипищевых веществ, содержащихся в пище. 2. Компоненты пищи, неблагоприятно влияющие на организм. **Домашнее задание № 9** Читать учебник: Васильева И.В. Физиология питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И.В. Васильева, Л.В. Беркетова. – Москва : Издательство Юрайт, 2026. – ***С. 182-185.***	**2**	**ОК 5, 9**
10	**Тема 4.2 Функциональные пищевые продукты**	**Содержание учебного материала** 1. Определения: функциональный пищевой продукт, функциональный пищевой ингредиент, натуральный функциональный пищевой продукт. 2. Состояние и перспективы развития производства продуктов функционального назначения. 3. Рынок функциональных пищевых продуктов. **Домашнее задание № 10** Читать учебник Технология функциональных продуктов питания: учебное пособие для среднего профессионального образования / Л.В. Донченко. [и др.]; под общей редакцией Л.В. Донченко.– Москва : Издательство Юрайт, 2026. – ***С. 10-21.***	**2**	**ОК 5, 9**
	ЛЗ № 1 Приготовление блюд из круп, яиц и творога в соответствии с принципами здорового питания	**Лабораторная работа № 1** **Содержание учебного материала** 1. Приготовление блюд: – Овсяная каша с яблоками, корицей и грецкими орехами – Фритата с зеленым горошком и помидорами – Сырники с морковью 2. Органолептическая оценка качества блюд, заполнение бракеражного журнала. **Домашнее задание № 1** Заполнить технологическую карту на блюдо, аппаратно-технологическую схему приготовления	**4**	**ОК 1, 4, 7, 9 ПК 2.1, 2.4, 2.5, 2.6**
	ЛЗ № 2 Приготовление	**Лабораторная работа № 2**	**4**	**ОК 1, 4,**

	супов в соответствии с принципами здорового питания	**Содержание учебного материала** 1. Приготовление блюд: – Рамен с курицей – Суп-крем из чечевицы 2. Органолептическая оценка качества блюд, заполнение бракеражного журнала. **Домашнее задание № 2** Заполнить технологическую карту на блюдо, аппаратно-технологическую схему приготовления		**7, 9 ПК 2.1, 2.2, 2.3**
	ЛЗ № 3 Приготовление блюд из рыбы, мяса в соответствии с принципами здорового питания	**Лабораторная работа № 3** **Содержание учебного материала** 1. Приготовление блюд: – Суфле рыбное с гречневой крупой – Бефстроганов из отварной говядины с пюре из картофеля и моркови 2. Органолептическая оценка качества блюд, заполнение бракеражного журнала. **Домашнее задание № 3** Заполнить технологическую карту на блюдо, аппаратно-технологическую схему приготовления	**4**	**ОК 1, 4, 7, 9 ПК 2.1, 2.7, 2.8**
		Итого	**32**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.12 Социальное питание

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатория Учебная кухня ресторана, оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные издания

1. Приказ Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 16 февраля 2009 г. N 46н «Об утверждении Перечня производств, профессий и должностей, работа в которых дает право на бесплатное получение лечебно-профилактического питания в связи с особо вредными условиями труда, рационов лечебно-профилактического питания, норм бесплатной выдачи витаминных препаратов и Правил бесплатной выдачи лечебнопрофилактического питания» (с изменениями на 27 февраля 2019 года)

2. Методические рекомендации МР 2.3.1.0253-21 "Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации"

3. Пасько О. В. Технология продукции общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н.В. Бураковская, О. В. Автюхова. – Москва: Издательство Юрайт, 2026. – 203 с. 15

4. Козлов А. И. Гигиена и экология человека. Питание: учебное пособие для среднего профессионального образования / А. И. Козлов. – Москва: Издательство Юрайт, 2026. – 187 с.

5. Васильева И. В. Физиология питания: учебник и практику для среднего профессионального образования / И. В. Васильева, Л. В. Беркетова. – Москва: Издательство Юрайт, 2026. – 212 с.

6. Технология функциональных продуктов питания: учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко [и др.]; под общей редакцией Л. В. Донченко. – Москва: Издательство Юрайт, 2026. – 176 с.

7. Пасько О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. – Москва: Издательство Юрайт, 2026. – 268 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: rospotrebnadzor.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.12 Социальное питание

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
1	**2**	**3**
Уметь		
пользоваться нормативной документацией по организации лечебного, лечебно-профилактического, школьного питания;	использует актуальную нормативную документацию при организации лечебного, лечебно-профилактического, школьного питания;	Лабораторная работа Практическое занятие Устный опрос Тест
разрабатывать и анализировать меню социального питания в соответствии с требованиями нормативной документации;	разрабатывается меню лечебного и школьного питания с учетом требований нормативной документации	
составлять технологическую документацию на блюда;	заполняет технологическую документацию на блюда, учитывая требования стандарта	
приготавливать блюда здорового, лечебного и школьного питания в соответствии с требованиями технологической документации;	готовит блюда по технологической документации	
проводить органолептическую оценку качества готовой продукции и заполнять бракеражный журнал;	объективно оценивает качество готовой кулинарной продукции, регистрирует результаты оценки в бракеражный журнал	
составлять рационы питания для различных категорий потребителей	составляет меню и рационы для различных категорий потребителей	
Знать		
основные принципы здорового, лечебного, лечебно-профилактического и школьного питания;	называет основные факты о здоровом питании (ВОЗ), принципы построения диет лечебного питания, методы щажения, требования к лечебно-профилактическому питанию, требования к школьному питанию	Лабораторная работа Практическое занятие Устный опрос Тест
назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;	знает о принципах лечебного питания	
ассортимент, особенности технологии приготовления блюд лечебного, лечебно-профилактического и	подбирает блюда в зависимости от назначения, учитывает особенности технологии блюд лечебного, лечебно-	

школьного питания;	профилактического и школьного питания при приготовлении	
правила отпуска, условия и сроки хранения и реализации, требования к качеству блюд лечебного, лечебно-профилактического и школьного питания;	воспроизводит правила отпуска, условия и сроки хранения и реализации, требования к качеству блюд лечебного, лечебно-профилактического и школьного питания	
особенности функциональных пищевых продуктов;	называет особенности функциональных пищевых продуктов	
пищевую и биологическую ценность различных групп пищевых продуктов, антиалиментарные компоненты пищи	применяет знания о пищевой и биологической ценности различных групп пищевых продуктов, антиалиментарные компоненты пищи	
Методики составления рационов питания	владеет знаниями о составлении рационов питания	

Приложение 2.28
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа учебной дисциплины

«ОП.13 ТЕХНОЛОГИЯ ТРУДОУСТРОЙСТВА»

2026 г.

РАССМОТРЕНО
на заседании
предметно-цикловой комиссии
протокол № 6 «14» января 2026 г.

ОДОБРЕНО
на заседании
методического совета техникума
протокол № 5 «28» января 2026 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, укрупненная группа профессий 43.00.00 Сервис и туризм, в рамках ФП «Профессионалитет».

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Разработчики:

Меркурьева О.Е., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Техническая экспертиза:

Павлова Н.Д., заместитель директора по учебной работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Содержательная экспертиза:

Солодухина Н.В., заместитель директора по методической работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины……...…..
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы……
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины…….
1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П…….
2. Структура и содержание учебной дисциплины……
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины……..
2.2. Содержание дисциплины……..
3. Условия реализации учебной дисциплины……....
3.1. Материально-техническое обеспечение……..
3.2. Учебно-методическое обеспечение…….
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины……..……..….
4.1. Результаты обучения……...……..

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.13 Технология трудоустройства / Адаптационная дисциплина Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Технология трудоустройства / Адаптационная дисциплина Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний»: формирование знаний и умений, необходимых при решении вопросов трудоустройства и построении карьеры.

Дисциплина «Технология трудоустройства / Адаптационная дисциплина Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний» включена в вариативную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части определять этапы решения задачи выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы составлять план действия определять необходимые ресурсы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах реализовывать составленный план оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях методы работы в профессиональной и смежных сферах структуру плана для решения задач порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	
ОК.02	определять задачи для поиска информации	номенклатура информационных	

	определять необходимые источники информации планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию выделять наиболее значимое в перечне информации оценивать практическую значимость результатов поиска оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе с использованием цифровых средств	
ОК.03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования	содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология возможные траектории профессионального развития и самообразования основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности правила разработки бизнес-планов порядок выстраивания презентации кредитные банковские продукты	

	определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности презентовать бизнес-идею определять источники финансирования		
ОК.04	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности основы проектной деятельности	
	осуществлять поиск информации о вакансиях по специальности на рынке труда; анализировать информацию о вакансиях по специальности на рынке труда; составлять резюме; эффективно вести себя на собеседовании; использовать правила оформления основных документов по трудовым правоотношениям; определять значимость таких понятий, как корпоративная культура, деловой и речевой этикет; анализировать изменения, происходящие на рынке труда, и учитывать их в своей профессиональной деятельности; планировать и контролировать изменения в своей карьере; оценивать предложения о работе;	ключевые понятия и термины дисциплины; нормативные образцы поведения личности; понятия и специфику профессиональной этики; кодекс хороших манер и правил поведения людей на работе; ценности корпоративной культуры; реальную ситуацию на рынке труда; содержание понятия карьера и ее виды; этапы карьеры и их специфику; принципы планирования и управления карьерой; возможные способы поиска работы; агентства по трудоустройству, принципы и методы их работы; правовые аспекты взаимоотношения с работодателем; принципы составления резюме; правила поведения в организации	

	определять цели жизни и нравственные ориентиры		

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.13 Технология трудоустройства / Адаптационная дисциплина Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Объем образовательной нагрузки	32	14
Учебные занятия	28	
В том числе теоретические занятия	14	
Практические занятия	14	14
Лабораторные занятия		
Консультации		
Самостоятельная работа	4	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		

2.2. Содержание дисциплины ОП.13 Технология трудоустройства / Адаптационная дисциплина Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний

№ занятия	Наименование темы занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	ОК, ПК
1	2	3	4	5
Раздел 1. Рынок труда и профессии				
1	**Тема 1.1 Введение. Выбор профессии**	**Содержание учебного материала** Цели и задачи изучения дисциплины, специфика курса. Входной контроль знаний, умений и навыков трудоустройства студентов. Профессиональное самоопределение выпускника. Стратегии поиска работы. Этапы: Выбор способов поиска работы. Представление работодателю информации о себе, ведение переговоров. Прохождение отбора. Закрепление на новом рабочем месте. Карьерный рост. **Домашнее задание №1:** Заполнить таблицу «План действий»	2	ОК 1. ОК 2. ОК 4.
2	**Тема 1.2 ПЗ №1 Классификация профессий**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие №1.** Классификации профессий: по предмету труда Е.А. Климова, по целям труда, по средствам труда, по условиям труда: типы личности и типы профессиональной среды типология Дж. Голланда. Определение типов профессий по 4 классификациям. **Домашнее задание №2**: Заполнить опросник ДДО Е.А.Климова	2	ОК 1. ОК 4.
3	**Тема 1.3 Обзор регионального рынка труда**	**Содержание учебного материала** Виды рынка труда. Спрос и предложение на рынке труда. Обзор регионального рынка труда. Понятие и особенности современного рынка труда. Потребности в профессиях на региональном рынке труда. **Домашнее задание №3:** Ответить на следующие вопросы: Сколько зарабатывают или могут заработать специалисты отрасли? На какие специальности особый спрос? Какие компании сейчас ищут сотрудников? Достаточно ли часто встречаются вакансии, которые вас интересуют?	2	ОК 1. ОК 4.

		Много ли ваших конкурентов среди тех, кто ищет работу по той же специальности		
Раздел 2. Технологии поиска работы				
4	**Тема 2.1 Алгоритм поиска работы**	**Содержание учебного материала** Алгоритм поиска работы, стадия выработки цели (что я хочу, что я могу, для чего этого нужно); стадия разработки представительских документов – резюме, рекомендаций, характеристик; стадия определения(выбора) основных способов поиска работы (стратегии поиска);собеседование с работодателем; трудоустройство. Основные причины и этапы поиска работы. Основные способы поиска работы. Понятие скрытого рынка вакансий. «Подводные камни» поиска работы. Техники оценки предложения о работе. **Домашнее задание № 4:** Составить список необходимых и желательных документов для трудоустройства	2	ОК 2. ОК 4.
5	**Тема 2.2 Представительские документы**	**Содержание учебного материала** Резюме, стили и структура резюме. Виды резюме. Разделы резюме. Требования к составлению и оформлению резюме Анализ образцов резюме. Разработка алгоритма и освоение умений составления резюме. Анализ типичных ошибок при составлении резюме. Сопроводительные и рекомендательные письма **Домашнее задание №5:** Найти образцы резюме повара и кондитера	2	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4.
6	**Тема 2.3 ПЗ №2 Анализ структуры резюме**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие №2** Анализ структуры резюме. Анализ объявлений о вакансиях. Анализ образцов резюме. Разработка алгоритма и освоение умений составления резюме. Анализ типичных ошибок при составлении резюме. **Домашнее задание №6:** Подготовить информацию и материалы к резюме.	2	ОК 4.
7	**Тема 2.4 ПЗ №3 Составление резюме**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие №3** Составление резюме. Оценка составленного резюме. **Домашнее задание №7:** Оформить резюме	2	ОК 2. ОК 4.
8	**Тема 2.5 ПЗ №4 Сопроводительное письмо**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие №4** Структура сопроводительных и рекомендательных писем. Основные правила составления. Составление сопроводительного письма к созданному резюме	2	ОК 3. ОК 4.

		Домашнее задание №8: Составить рекомендательное письмо		
9	**Тема 2.6 ПЗ №5 Определение свойств личности**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие №5** Прохождение психологических тестов на профориентацию, свойств личности (тест Д.Голланда, опросник ДДО (Е.А.Климова). **Домашнее задание №9:** подготовка к деловой игре «Эффективное поведение на собеседовании» - составить вопросы от соискателя вакансий и работодателя	2	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4.
Раздел 3. Процесс трудоустройства				
10	**Тема 3.1 Подготовка к собеседованию. Собеседование**	Психологические особенности прохождения интервью. Цель и структура интервью при устройстве на работу. Типы интервью: групповое и индивидуальное; неформальное, типовое и ситуационное. Типичные вопросы на собеседовании (общие и стрессовые). Вопросы, задаваемые интервьюеру Стандартный порядок прохождения собеседования. **Домашнее задание № 10:** Подготовиться к собеседованию	2	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4.
11	**Тема 3.2 Самопрезентация на собеседовании**	**Содержание учебного материала** Самопрезентация перед работодателем: как подготовиться, как выступить. Основные правила. Самопрезентация официальная и личная **Домашнее задание №11:** Подготовить ответы на вопросы Для чего нужна официальная/неофициальная самопрезентация? Где используется эти виды презентации? Что должно прозвучать в официальной/неофициальной презентации? Что не надо говорить в официальной/неофициальной презентации и почему? Что кроме слов работает на создание вашего образа?	2	ОК 2. ОК 4.
12	**Тема 3.3 ПЗ №6 Собеседование. Ролевая игра**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие №6** Ролевая игра «Эффективное поведение на собеседовании». Моделирование профессиональной деятельности. **Домашнее задание №12:** Подготовить отчет по практической работе	2	ОК 2. ОК 3.
Раздел 4. Карьера				
13	**Тема 4.1 Технологии планирования карьеры**	**Содержание учебного материала** Понятие о карьере. Мотивы развития карьеры. Виды карьеры. Типы и варианты карьерного продвижения. Технология планирования карьеры. Мотивация успешной карьеры. Знакомство с «Историями успеха знаменитых поваров». Анализ личностные качества и неправильных действия, которые могут мешать успешному профессиональному развитию.	2	ОК 2. ОК 4.

		Определение, что такое «профессиональный успех». Рассматриваем возможности развития профессионала **Домашнее задание №14:** Подготовиться к защите проекта		
Самостоятельная работа Подготовка проекта «Мои профессиональные планы» в соответствии с требованиями в виде электронной презентации либо инфографики или творческой работы Продолжение работы над проектом профессиональных планов. Уточнение. Внесение корректив - получение опыта профессиональной деятельности по специальности; - имею ли я четкую картину о своей работе и её целях? - что нужно делать, чтобы достичь высоких результатов в профессиональной деятельности - поможет ли мне работа в достижении других жизненных целей? - каковы мои цели (дальние и ближние) в продвижении по службе? - какую работу я хочу выполнять (кем я вижу себя) через 10 лет? - есть ли у меня энтузиазм и стремление к работе? - что является для меня ведущим мотивом профессиональной деятельности в настоящее время? - каковы сильные и слабые стороны моих мотивов профессиональной деятельности?			4	ОК 1.
14	**Тема 4.4** **ПЗ №7** **Построение плана карьеры**	**Содержание учебного материала** **Практическое занятие №7** Защита проекта «Мои профессиональные планы после окончания учебного заведения». Обсуждение. Заполнение анкет обратной связи	2	ОК 3. ОК 4.
	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		-	
		Итого:	**32/14/14**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.13 Технология трудоустройства / Адаптационная дисциплина Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Менеджмента, управления персоналом, технологии трудоустройства, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные издания

1. Елисеева, Л. Я. Педагогика и психология планирования карьеры : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. Я. Елисеева. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 242 с.
2. Горленко, О. А. Управление персоналом : учебник для среднего профессионального образования / О. А. Горленко, Д. В. Ерохин, Т. П. Можаева. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 249 с
3. Кязимов, К. Г. Управление персоналом: профессиональное обучение и развитие : учебник для среднего профессионального образования / К. Г. Кязимов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026.
4. Пряжников, Н. С. Организация и методика производственного обучения: профориентология : учебное пособие для среднего профессионального образования / Н. С. Пряжников. — Москва : Издательство Юрайт, 2026.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.13 Технология трудоустройства / Адаптационная дисциплина Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знания: ключевые понятия и термины дисциплины; нормативные образцы поведения личности; понятия и специфику профессиональной этики; кодекс хороших манер и правил поведения людей на работе; ценности корпоративной культуры; реальную ситуацию на рынке труда; содержание понятия карьера и ее виды; этапы карьеры и их специфику; принципы планирования и управления карьерой; возможные способы поиска работы; агентства по трудоустройству, принципы и методы их работы; правовые аспекты взаимоотношения с работодателем; принципы составления резюме; правила поведения в организации	Знает реальную ситуацию на рынке труда Выделяет этапы карьеры, знает принципы планирования и управления карьерой Называет разные способы поиска работы Ориентируется в правовых аспектах взаимоотношений с работодателем в соответствии с Трудовым кодексом, знает принципы составления резюме, знает правила поведения в организации	Тестирование Устный опрос Демонстрация умений в процессе выполнения практического задания Выполнение заданий на практических занятиях Интервью по ходу выполнения практического задания Экспертное наблюдение в ходе смоделированной комплексной практической ситуации
Умения: -осуществлять поиск информации о вакансиях по специальности на рынке труда; анализировать информацию о вакансиях по специальности на рынке труда; составлять резюме; эффективно вести себя на собеседовании; использовать правила оформления основных документов по трудовым	Быстро находит информацию о вакансиях; При анализе информации о вакансиях может выделить главное, провести сравнительный анализ, не допускает ошибок при составлении резюме, грамотно проходит собеседование в смоделированной ситуации, соблюдает культуру речевого	Оценка результатов выполнения практической работы Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы Интервью по ходу выполнения практического задания Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы

правоотношениям; определять значимость таких понятий, как корпоративная культура, деловой и речевой этикет; анализировать изменения, происходящие на рынке труда, и учитывать их в своей профессиональной деятельности; планировать и контролировать изменения в своей карьере; оценивать предложения о работе; определять цели жизни и нравственные ориентиры	общения, умеет планировать профессиональное развитие.	

Приложение 2.29
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа учебной дисциплины

«ОП.14 ТЕХНОЛОГИЯ БЛЮД НАЦИОНАЛЬНОЙ КУХНИ»

2026 г.

РАССМОТРЕНО
на заседании
предметно-цикловой комиссии
протокол № 6 «14» января 2026 г.

ОДОБРЕНО
на заседании
методического совета техникума
протокол № 5 «28» января 2026 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, укрупненная группа профессий 43.00.00 Сервис и туризм, в рамках ФП «Профессионалитет».

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Разработчики:

Овчинникова Е.Е., преподаватель ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Техническая экспертиза:

Павлова Н.Д., заместитель директора по учебной работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Содержательная экспертиза:

Солодухина Н.В., заместитель директора по методической работе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины……...…..
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы……
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины…….
2. Структура и содержание учебной дисциплины……
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины……..
2.2. Содержание дисциплины……..
3. Условия реализации учебной дисциплины……....
3.1. Материально-техническое обеспечение……..
3.2. Учебно-методическое обеспечение…….
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины……..……..….
4.1. Результаты обучения……...……..

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.14 Технология блюд национальной кухни

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Технология блюд национальной кухни»: формирование знаний и умений в области технологии производства блюд национальных кухонь.

Дисциплина «Технология блюд национальной кухни» включена в вариативную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части определять этапы решения задачи выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы составлять план действия определять необходимые ресурсы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах реализовывать составленный план оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях методы работы в профессиональной и смежных сферах структуру плана для решения задач порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	
ОК.02	определять задачи для поиска информации определять необходимые источники информации планировать процесс	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной	

	поиска; структурировать получаемую информацию выделять наиболее значимое в перечне информации оценивать практическую значимость результатов поиска оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе с использованием цифровых средств	
ОК.03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования определять инвестиционную привлекательность	содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология возможные траектории профессионального развития и самообразования основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности правила разработки бизнес-планов порядок выстраивания презентации кредитные банковские продукты	

	коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности презентовать бизнес-идею определять источники финансирования		
ОК.04	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности основы проектной деятельности	
ОК.05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста правила оформления документов и построения устных сообщений	
ОК.07	соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности пути обеспечения ресурсосбережения принципы бережливого производства основные направления изменения климатических условий региона	
ОК.09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная	

	участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности	
ПК 1.1-5.5	- проводить подготовку сырья, в соответствии с национальными технологиями (нарезка, вымачивание, маринование в различных средах); -проводить тепловую обработку сырья в соответствии с традициями национальных кухонь; -оформлять блюда в соответствии с традициями национальных кухонь; -адаптировать классические рецепты и технологии к условиям приготовления в современных предприятиях общественного питания; -готовить региональные и национальные блюда своей страны и блюда интернациональной кухни по рецептам; -профессионально применять травы и специи;	-особенности национальных кухонь, исторические события, климатические условия и другие факторы, повлиявшие на формирование национальной кулинарии; -характеристику специй, пряностей, приправ; -правила обработки сырья, используемого в национальных кухнях; -особенности приготовления, оформления, подачи национальных блюд, использования посуды для приготовления и подачи национальных блюд; -приемы тепловой обработки, используемые в национальных кухнях; - различных культурных традиций, связанных с едой.	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.14 Технология блюд национальной кухни

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Объем образовательной нагрузки	32	20
Учебные занятия	32	
В том числе теоретические занятия	12	
Практические занятия		
Лабораторные занятия	20	20
Консультации		
Самостоятельная работа		
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		

2.2. Содержание дисциплины ОП.14 Технология блюд национальной кухни

№ занятия	Наименование темы занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	ОК, ПК
1	2	3	4	5
ОП.14 «Технология приготовления блюд национальной кухни				
1	**Тема 1.1** **Введение. Теория специй и пряностей. Ассортимент**	**Содержание учебного материала:** Введение. Определение понятия «Национальная кухня». Факторы, оказывающие влияние на формирование национальной кухни. Теория специй и пряностей. Определения. Ассортимент специй, приправ и ароматизаторов. **Домашнее задание №1** 1. Выучить определение «Национальная кухня». 2. Похлебкин В.В. Всё о пряностях. М., Центрполиграф, 2023, 143 с. Законспектировать, выучить определения «Специи», «Пряности» и «Приправы».	2	ОК 01 – ОК 05, ОК 07, ОК 09 ПК 1.1 - ПК 1.4 ПК 2.1 - ПК 2.8 ПК 3.1 – ПК 3.6 ПК 4.1 – ПК 4.5 ПК 5.1 – ПК 5.5
2	**Тема 1.2** **Русская кухня**	**Содержание учебного материала** Русская кухня. Этапы и периоды формирования русской кухни. Особенности русской национальной кулинарии Факторы, повлиявшие на формирование русской кухни. Исторические события, повлиявшие на формирование Русской кухни. Особенности приемов тепловой обработки. Основные виды сырья, пряности, приправы, используемые в русской кухне **Домашнее задание № 2** Составить технологическую карту на исконно русское блюдо.	2	ОК 01 – ОК 05, ОК 07, ОК 09 ПК 1.1 - ПК 1.4 ПК 2.1 - ПК 2.8 ПК 3.1 – ПК 3.6 ПК 4.1 – ПК 4.5 ПК 5.1 – ПК 5.5
3	**Тема 1.3** **Итальянская кухня**	**Содержание учебного материала** Итальянская кухня. Факторы, оказавшие влияние на формирование национальной кухни Италии. Влияние итальянской кухни на другие европейские кухни. Ассортимент и особенности использования основных видов сырья, пряностей, приправ, свежей зелени. Ассортимент сыров и особенности их использования в кухнях Италии – от закусок до десертов. Региональность итальянской кулинарии. Характеристика основных приемов тепловой обработки. Особенности подачи. **Домашнее задание №3**	2	ОК 01 – ОК 05, ОК 07, ОК 09 ПК 1.1 - ПК 1.4 ПК 2.1 - ПК 2.8 ПК 3.1 – ПК 3.6 ПК 4.1 – ПК 4.5 ПК 5.1 – ПК 5.5

		Подготовить презентацию по кулинарии одного из регионов Италии		
4	**Тема 1.4** **Французская кухня**	**Содержание учебного материала** Французская кухня. Изысканность и интернациональность кухни Франции. Региональность. Факторы, оказавшие влияние на формирование французской кухни. Особенности использования сырья в различных регионах Франции. Три вида французской кухни – «Высокая кухня» - одухотворенное искусство, простонародная (региональная) и общепринятая. **Домашнее задание № 4** 1. Подготовить презентацию о знаменитом гастрономическом символе французской кухни. 2. Составить технологическую карту на базовый французский соус.	2	ОК 01 – ОК 05, ОК 07, ОК 09 ПК 1.1 - ПК 1.4 ПК 2.1 - ПК 2.8 ПК 3.1 – ПК 3.6 ПК 4.1 – ПК 4.5 ПК 5.1 – ПК 5.5
5	**Тема 1.5** **Паназиатская кухня**	**Содержание учебного материала** Паназиатская кухня: общие черты, сырьевой набор, подготовка сырья, приемы тепловой обработки Японская кухня. Факторы, повлиявшие на ее формирование. Особенности сырьевого набора, приемов тепловой обработки. Китайская кухня. Основа ее –многовековые традиции народов Китая. Особые способы первичной обработки сырья и способов тепловой обработки, способствующие сохранению питательной ценности продуктов. Использование пряностей и приправ. Китайские кулинарные традиции – подлинное отражение национальных традиций древней страны. **Домашнее задание № 5** Составить технологическую карту на блюдо паназиатской кухни.	2	ОК 01 – ОК 05, ОК 07, ОК 09 ПК 1.1 - ПК 1.4 ПК 2.1 - ПК 2.8 ПК 3.1 – ПК 3.6 ПК 4.1 – ПК 4.5 ПК 5.1 – ПК 5.5
6	**Тема 1.6** **Грузинская кухня**	**Содержание учебного материала** Грузинская кухня. Особенности ассортимента сырья, приемов тепловой обработки. Вкусовые особенности. Использование пряностей и приправ. Популярные мучные блюда. Изготовление соусов и сладких блюд. **Домашнее задание №6** Составить технологическую карту на блюдо грузинской кухни.	2	ОК 01 – ОК 05, ОК 07, ОК 09 ПК 1.1 - ПК 1.4 ПК 2.1 - ПК 2.8 ПК 3.1 – ПК 3.6 ПК 4.1 – ПК 4.5 ПК 5.1 – ПК 5.5
Лабораторные занятия				

1	**ЛЗ №1** **Русская кухня**	**Содержание учебного материала** Приготовление блюд русской кухни	4	ОК 01 – ОК 05, ОК 07, ОК 09 ПК 1.1 - ПК 1.4 ПК 2.1 - ПК 2.8 ПК 3.1 – ПК 3.6 ПК 4.1 – ПК 4.5 ПК 5.1 – ПК 5.5
2	**ЛЗ №2 Итальянская кухня**	**Содержание учебного материала** Приготовление блюд итальянской кухни	4	ОК 01 – ОК 05, ОК 07, ОК 09, ОК 10 ПК 1.1 - ПК 1.4 ПК 2.1 - ПК 2.8 ПК 3.1 – ПК 3.6 ПК 4.1 – ПК 4.5 ПК 5.1 – ПК 5.5
3	**ЛЗ №3 Французская кухня**	**Содержание учебного материала** Приготовление блюд французской кухни	4	ОК 01 – ОК 05, ОК 07, ОК 09 ПК 1.1 - ПК 1.4 ПК 2.1 - ПК 2.8 ПК 3.1 – ПК 3.6 ПК 4.1 – ПК 4.5 ПК 5.1 – ПК 5.5
4	**ЛЗ №4 Паназиатская кухня**	**Содержание учебного материала** Приготовление блюд паназиатской кухни	4	ОК 01 – ОК 05, ОК 07, ОК 09 ПК 1.1 - ПК 1.4 ПК 2.1 - ПК 2.8 ПК 3.1 – ПК 3.6 ПК 4.1 – ПК 4.5 ПК 5.1 – ПК 5.5
5	**ЛЗ №5 Грузинская кухня**	**Содержание учебного материала** Приготовление блюд грузинской кухни	4	ОК 01 – ОК 05, ОК 07, ОК 09 ПК 1.1 - ПК 1.4 ПК 2.1 - ПК 2.8 ПК 3.1 – ПК 3.6

				ПК 4.1 – ПК 4.5 ПК 5.1 – ПК 5.5
		Итого	**32**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.14 Технология блюд национальной кухни

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатория Учебная кухня ресторана, оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные издания

Нормативные источники:

– Закон Российской Федерации «О защите прав потребителей» (в действующей редакции).

– ФЗ О качестве и безопасности пищевых продуктов/ от 02.01.00 №29-ФЗ

– ФЗ О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения/ от 23.07.2008 №160-ФЗ).

– ГОСТ 31984-2012 "Услуги общественного питания. Общие требования" Межгосударственный стандарт, дата введения 2015-01-01. Введен впервые.

– ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения(с 01.01.2015). Межгосударственный стандарт, дата введения 2015-01-01. Введен впервые.

Учебная литература:

1. Пасько О.В. Технология продукции общественного питания за рубежом : учебное пособие для среднего профессионального образования / О.В. Пасько, Н.В. Бураковская. – Москва : Издательство Юрайт, 2026.– 179 с.

2. Чаблин Б.В. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / Б.В. Чаблин, И.А. Евдокимов. – Москва: Издательство Юрайт, 2026. – 339 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.14 Технология блюд национальной кухни

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знания:		
актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях методы работы в профессиональной и смежных сферах структуру плана для решения задач порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	– 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, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	Устный опрос Тестовые задания Лабораторная работа Контрольная работа
номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе с использованием цифровых средств	– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; – адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	

содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология возможные траектории профессионального развития и самообразования основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности правила разработки бизнес-планов порядок выстраивания презентации кредитные банковские продукты	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии – эффективность планирования предпринимательской деятельности в профессиональной сфере с учетом действующего законодательства
психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности основы проектной деятельности	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельность
особенности социального и культурного контекста правила оформления документов и построения устных сообщений	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе
правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности пути обеспечения ресурсосбережения принципы бережливого производства основные направления изменения климатических условий региона	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;
правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации

профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности	обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
-особенности национальных кухонь, исторические события, климатические условия и другие факторы, повлиявшие на формирование национальной кулинарии; -характеристику специй, пряностей, приправ; -правила обработки сырья, используемого в национальных кухнях; -особенности приготовления, оформления, подачи национальных блюд, использования посуды для приготовления и подачи национальных блюд; -приемы тепловой обработки, используемые в национальных кухнях; - различных культурных традиций, связанных с едой.	- знает особенности национальных кухонь - воспроизводит характеристику и назначение специй, пряностей, приправ - демонстрирует правильную обработку сырья - учитывает особенности приготовления, подачи национальных блюд - воспроизводит знания различных приемов тепловой обработки национальных блюд - владеет знаниями различных традиций, связанных с едой	
Умения:		
распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части определять этапы решения задачи выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы составлять план действия определять необходимые ресурсы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах реализовывать составленный план оценивать результат и	– 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, своего	

последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	
определять задачи для поиска информации определять необходимые источники информации планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию выделять наиболее значимое в перечне информации оценивать практическую значимость результатов поиска оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; – адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи 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	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии – эффективность планирования предпринимательской деятельности в профессиональной сфере с учетом действующего законодательства	

финансирования		
организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельность	
грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	
соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона	точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;	
понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
- проводить подготовку сырья, в соответствии с национальными технологиями (нарезка, вымачивание, маринование в различных средах);	- проводит подготовку сырья - правильно проводит тепловую	

-проводить тепловую обработку сырья в соответствии с традициями национальных кухонь; -оформлять блюда в соответствии с традициями национальных кухонь; -адаптировать классические рецепты и технологии к условиям приготовления в современных предприятиях общественного питания; -готовить региональные и национальные блюда своей страны и блюда интернациональной кухни по рецептам; -профессионально применять травы и специи;	обработку - демонстрирует навыки оформления блюд - умеет адаптировать рецептуры - умеет готовить блюда по рецептам - профессионально применяет травы и специи	

ПРИЛОЖЕНИЕ 3
к ОПОП-П по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

Материально-техническое оснащение специальных помещений для реализации образовательной программы, включая программное обеспечение

1. Материально-техническое оснащение

1.1. Оснащение кабинетов

Кабинет «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол письменный	Мебель	Основное	стандартный	ОП.01, ОП.13
2	Стул	Мебель	Основное	стандартный	ОП.01, ОП.13
3	Стол ученический	Мебель	Основное	стандартный	ОП.01, ОП.13
4	Стул ученический	Мебель	Основное	стандартный	ОП.01, ОП.13
5	Доска учебная	Оборудование	Основное	стандартный	ОП.01, ОП.13
6	Шкаф-купе для хранения дидактических материалов	Мебель	Основное	стандартный	ОП.01, ОП.13
7	Компьютер	ТС	Основное	в соответствии с технической документацией	ОП.01, ОП.13
8	Мультимедийный проектор	ТС	Основное	в соответствии с технической документацией	ОП.01, ОП.13
9	Дидактические материалы	УМК	Специализированное	электронные и печатные пособия	ОП.01, ОП.13

Кабинет «Основы товароведения продовольственных товаров»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол письменный	Мебель	Основное	стандартный	ОП.02
2	Стул	Мебель	Основное	стандартный	ОП.02
3	Стол ученический	Мебель	Основное	стандартный	ОП.02
4	Стул ученический	Мебель	Основное	стандартный	ОП.02
5	Доска маркерная	Оборудование	Основное	стандартный	ОП.02
6	Тумба	Мебель	Основное	стандартный	ОП.02

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
7	Шкаф для хранения дидактических материалов	Мебель	Основное	стандартный	ОП.02
8	Стеллаж для книг	Мебель	Основное	стандартный	ОП.02
9	Ноутбук	ТС	Основное	в соответствии с технической документацией	ОП.02
10	Мультимедийный проектор	ТС	Основное	в соответствии с технической документацией	ОП.02
11	Дидактические материалы	УМК	Специализированное	электронные и печатные пособия	ОП.02

Кабинет «Технического оснащения и организации рабочего места»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол письменный	Мебель	Основное	стандартный	ОП.03
2	Стул	Мебель	Основное	стандартный	ОП.03
3	Стол для компьютера	Мебель	Основное	стандартный	ОП.03
4	Стол ученический	Мебель	Основное	стандартный	ОП.03
5	Стул ученический	Мебель	Основное	стандартный	ОП.03
6	Стол производственный (для наглядных образцов)	Оборудование	Специализированное	Нерж сталь	ОП.03
7	Доска учебная	Оборудование	Основное	стандартный	ОП.03
8	Шкаф для хранения наглядных пособий	Мебель	Основное	стандартный	ОП.03
9	Компьютер	ТС	Основное	в соответствии с технической документацией	ОП.03
10	Гастрономическая машина МТР-300А	Оборудование	Специализированное	Выставочный образец, не функционирующее	ОП.03
11	Хлеборезка	Оборудование	Специализированное	Выставочный образец, не функционирующее	ОП.03
12	Мясорубка	Оборудование	Специализированное	Выставочный образец, не функционирующее	ОП.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
13	Овощерезка в комплекте с ножами	Оборудование	Специализированное	Выставочный образец, не функционирующее	ОП.03
14	Привод универсальный с насадками	Оборудование	Специализированное	Выставочный образец, не функционирующее	ОП.03
15	Мармит	Оборудование	Специализированное	Выставочный образец, не функционирующее	ОП.03
16	Кофемолка МИК	Оборудование	Специализированное	Выставочный образец, не функционирующее	ОП.03
17	Мультимедийный проектор	ТС	Основное	в соответствии с технической документацией	ОП.03
18	Модель тестомесильной машинки	Оборудование	Специализированное	Выставочный образец, не функционирующее	ОП.03
19	Стенд «Рабочие инструменты взбивальных машин»	Оборудование	Специализированное	Выставочный образец, не функционирующее	ОП.03
20	Дидактические материалы	УМК	Специализированное	электронные и печатные пособия	ОП.03

Кабинет «Экономических и правовых основ профессиональной деятельности»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол письменный	Мебель	Основное	стандартный	ОП.04
2	Стул	Мебель	Основное	стандартный	ОП.04
3	Парта ученическая в комплекте со стульями	Мебель	Основное	стандартный	ОП.04
4	Доска учебная	Оборудование	Основное	стандартный	ОП.04
5	Стеллаж для книг	Мебель	Основное	стандартный	ОП.04
6	Тумба	Мебель	Основное	стандартный	ОП.04
7	Ноутбук	ТС	Основное	в соответствии с технической документацией	ОП.04
8	Телевизор	ТС	Основное	в соответствии с технической документацией	ОП.04

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
9	Мультимедийный проектор	ТС	Основное	в соответствии с технической документацией	ОП.04
10	Дидактические материалы, видеоматериалы	УМК	Специализированное	электронные и печатные пособия	ОП.04

Кабинет «Основ калькуляции и учета/Социального питания»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол письменный	Мебель	Основное	стандартный	ОП.05, ОП.12
2	Стул	Мебель	Основное	стандартный	ОП.05, ОП.12
3	Стол ученический	Мебель	Основное	стандартный	ОП.05, ОП.12
4	Стул ученический	Мебель	Основное	стандартный	ОП.05, ОП.12
5	Доска учебная	Оборудование	Основное	стандартный	ОП.05, ОП.12
6	Стеллаж для хранения наглядных пособий	Мебель	Основное	стандартный	ОП.05, ОП.12
7	Компьютер	ТС	Основное	в соответствии с технической документацией	ОП.05, ОП.12
8	Мультимедийный проектор	ТС	Основное	в соответствии с технической документацией	ОП.05, ОП.12
9	Дидактические материалы, сборники рецептур блюд	УМК	Специализированное	электронные и печатные пособия	ОП.05, ОП.12

Кабинет «Основы безопасности жизнедеятельности/Охраны труда»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол письменный	Мебель	Основное	стандартный	ООД. 10, ОП.06
2	Стул	Мебель	Основное	стандартный	ООД. 10, ОП.06
3	Стол ученический	Мебель	Основное	стандартный	ООД. 10, ОП.06
4	Стул ученический	Мебель	Основное	стандартный	ООД. 10, ОП.06

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
5	Доска учебная	Оборудование	Основное	в соответствии с технической документацией	ООД. 10, ОП.06
6	Шкаф для хранения наглядных пособий	Мебель	Основное	стандартный	ООД. 10, ОП.06
7	Стол однотумбовый	Мебель	Основное	стандартный	ООД. 10, ОП.06
8	Стул полумягкий	Мебель	Основное	стандартный	ООД. 10, ОП.06
9	Шкаф 2-х створчатый 2-х тумбовый	Мебель	Основное	стандартный	ООД. 10, ОП.06
10	Шкаф 2-х створчатый	Мебель	Основное	стандартный	ООД. 10, ОП.06
11	Ноутбук	ТС	Основное	в соответствии с технической документацией	ООД. 10, ОП.06
12	Мультимедийный проектор	ТС	Основное	в соответствии с технической документацией	ООД. 10, ОП.06
13	Противогаз ГП5	Оборудование	Специализированное	в соответствии с технической документацией	ООД. 10, ОП.06
14	Противогаз ГП-7	Оборудование	Специализированное	в соответствии с технической документацией	ООД. 10, ОП.06
15	Макет автомата Калашникова ММГ-АК74М	Оборудование	Специализированное	в соответствии с технической документацией	ООД. 10, ОП.06
16	Аптечка АИ	Оборудование	Специализированное	в соответствии с технической документацией	ООД. 10, ОП.06
17	Индивидуальный противохимический пакет ИПП-11	Оборудование	Специализированное	в соответствии с технической документацией	ООД. 10, ОП.06
18	Комплект ОЗК	Оборудование	Специализированное	в соответствии с технической документацией	ООД. 10, ОП.06
19	Костюм Л-1	Оборудование	Специализированное	в соответствии с технической документацией	ООД. 10, ОП.06
20	Респиратор Р-2	Оборудование	Специализированное	в соответствии с технической документацией	ООД. 10, ОП.06
21	Стенды	Оборудование	Специализированное	Демонстрационные, настенные	ООД. 10, ОП.06
22	Плакаты	УМК	Специализированное	Печатные наглядные пособия	ООД. 10, ОП.06
23	Плакат «Единая гос. система предупреждения	УМК	Специализированное	Печатные наглядные по-	ООД. 10, ОП.06

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	и ликвидации чрезвычайных ситуаций\ГО»			собия	
24	Плакат «Как узнать террориста смертника»	УМК	Специализированное	Печатные наглядные пособия	ООД. 10, ОП.06
25	Плакат «Первичные средства пожаротушения»	УМК	Специализированное	Печатные наглядные пособия	ООД. 10, ОП.06
26	Плакат «Средства коллективной защиты/Средства индивид.защиты»	УМК	Специализированное	Печатные наглядные пособия	ООД. 10, ОП.06
27	Плакат «Табакокурение»	УМК	Специализированное	Печатные наглядные пособия	ООД. 10, ОП.06
28	Плакат «Ядерное оружие/Химическое оружие»	УМК	Специализированное	Печатные наглядные пособия	ООД. 10, ОП.06
29	Таблицы «Оружие России»	УМК	Специализированное	Печатные наглядные пособия	ООД. 10, ОП.06
30	Таблицы «Основы военной службы»	УМК	Специализированное	Печатные наглядные пособия	ООД. 10, ОП.06

Кабинет «Иностранного языка в профессиональной деятельности»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол письменный	Мебель	Основное	стандартный	ОП.07
2	Стул	Мебель	Основное	стандартный	ОП.07
3	Стол для компьютера	Мебель	Основное	стандартный	ОП.07
4	Стол ученический	Мебель	Основное	стандартный	ОП.07
5	Стул ученический	Мебель	Основное	стандартный	ОП.07
6	Доска учебная	Оборудование	Основное	стандартный	ОП.07
7	Стеллаж для книг	Мебель	Основное	стандартный	ОП.07
8	Тумба	Мебель	Основное	стандартный	ОП.07
9	Компьютер	ТС	Основное	в соответствии с технической документацией	ОП.07
10	Телевизор	ТС	Основное	в соответствии с техни-	ОП.07

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				ческой документацией	
11	Видеомагнитофон	ТС	Основное	в соответствии с технической документацией	ОП.07
12	Мультимедийный проектор	ТС	Основное	в соответствии с технической документацией	ОП.07
13	Наглядные пособия (плакаты), видеофильмы	УМК	Специализированное	Печатные и электронные наглядные пособия	ОП.07

Кабинет «Предпринимательской деятельности»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол письменный	Мебель	Основное	стандартный	ОП.11
2	Стул	Мебель	Основное	стандартный	ОП.11
3	Стол ученический	Мебель	Основное	стандартный	ОП.11
4	Стул ученический	Мебель	Основное	стандартный	ОП.11
5	Стол производственный (для наглядных образцов)	Мебель	Основное	стандартный	ОП.11
6	Доска учебная	Оборудование	Основное	стандартный	ОП.11
7	Шкаф для наглядных пособий и образцов	Мебель	Основное	стандартный	ОП.11
8	Стеллаж с тумбой для дидактического материала	Мебель	Основное	стандартный	ОП.11
9	Компьютер	ТС	Основное	в соответствии с технической документацией	ОП.11
10	Мультимедийный проектор	ТС	Основное	в соответствии с технической документацией	ОП.11
11	Плакаты, схемы	УМК	Специализированное	электронные и печатные пособия	ОП.11

Кабинет «Психологии и этики профессиональной деятельности/Психологии личности и профессионального самоопределения»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Парта ученическая	Мебель	Основное	стандартный	ОП.10
2	Стул	Мебель	Основное	стандартный	ОП.10
3	Стол угловой	Мебель	Основное	стандартный	ОП.10
4	Стул с мягким сидением	Мебель	Основное	стандартный	ОП.10
5	Доска маркерная	Оборудование	Основное	стандартный	ОП.10
6	Шкафы встроенные с антресолью	Мебель	Основное	стандартный	ОП.10
7	Компьютер	ТС	Основное	в соответствии с технической документацией	ОП.10
8	Сейф	Мебель	Основное	в соответствии с технической документацией	ОП.10

Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства/Технологии блюд национальной кухни»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол письменный	Мебель	Основное	стандартный	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06; ОП.14
2	Стул	Мебель	Основное	стандартный	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06; ОП.14
3	Стол ученический	Мебель	Основное	стандартный	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06; ОП.14
4	Стул ученический	Мебель	Основное	стандартный	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06; ОП.14
5	Доска учебная	Оборудование	Основное	стандартный	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06;

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
					ОП.14
6	Шкаф для хранения дидактических материалов	Мебель	Основное	стандартный	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06; ОП.14
7	Ноутбук	ТС	Основное	в соответствии с технической документацией	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06; ОП.14
8	Мультимедийный проектор	ТС	Основное	в соответствии с технической документацией	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06; ОП.14
9	Плакатница	УМК	Специализированное	печатные пособия	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06; ОП.14

1.2. Оснащение лабораторий/ мастерских/зон по видам работ/тренажерных комплексов

Учебный Тир

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Мишенные щиты	Мебель	Специализированное	в соответствии с технической документацией	ОП.08
2	Стол для стрельб сидя с упора	Оборудование	Специализированное	в соответствии с технической документацией	ОП.08
3	Винтовки пневматические	УМК	Специализированное	в соответствии с технической документацией	ОП.08
4	Нормативная документация	УМК	Специализированное	В печатном виде	ОП.08
5	Дидактические пособия	УМК	Специализированное	печатные пособия	ОП.08

Лаборатория «Учебная кухня ресторана»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Обеденный стол	Мебель	Основное	стандартный	ПМ 01-ПМ 04
2	Стул	Мебель	Основное	стандартный	ПМ 01-ПМ 04
3	Шкаф для столовой посуды	Мебель	Основное	стандартный	ПМ 01-ПМ 04
4	Видеокамера	ТС	Основное	в соответствии с технической документацией	ПМ 01-ПМ 04
5	Проектор	ТС	Основное	в соответствии с технической документацией	ПМ 01-ПМ 04
6	Ноутбук	ТС	Основное	с возможностью демонстрации обучающего материала в других кабинетах	ПМ 01-ПМ 04
7	Весы электронные	Оборудование	Специализированное	Порционные, предел 2 кг	ПМ 01-ПМ 04
8	Пароконвектомат	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 01-ПМ 04
9	СВЧ печь	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 01-ПМ 04
10	Плита индукционная 2-ух конфорочная	Оборудование	Специализированное	настольная	ПМ 01-ПМ 04
11	Фритюрница	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 01-ПМ 04
12	Электрогриль (жарочная поверхность)	Оборудование	Специализированное	Настольная, комбинированная	ПМ 01-ПМ 04
13	Плита индукционная WOK	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 01-ПМ 04
14	Блинница	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 01-ПМ 04
15	Шкаф холодильный	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 01-ПМ 04
16	Шкаф морозильный	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 01-ПМ 04
17	Шкаф шоковой заморозки на 5 GN 1/1	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденно-	ПМ 01-ПМ 04

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				му ИЛ	
18	Льдогенератор	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 01-ПМ 04
19	Планетарный миксер	Оборудование	Специализированное	Сменные насадки	ПМ 01-ПМ 04
20	Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания)	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 01-ПМ 04
21	Мясорубка	Оборудование	Специализированное	электрическая	ПМ 01-ПМ 04
22	Овощерезка	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 01-ПМ 04
23	Слайсер	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 01-ПМ 04
24	Куттер	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 01-ПМ 04
25	Миксер для молочных коктейлей	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 01-ПМ 04
26	Соковыжималки (универсальная)	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 01-ПМ 04
27	Машина для вакуумной упаковки	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 01-ПМ 04
28	Газовая горелка (для карамелизации)	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 01-ПМ 04
29	Набор инструментов для карвинга	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 01-ПМ 04
30	Нитраттестер	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 01-ПМ 04
31	Овоскоп	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 01-ПМ 04
32	Кофемолка	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 01-ПМ 04
33	Машина посудомоечная купольная	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 01-ПМ 04
34	Стол производственный рабочий	Оборудование	Специализированное	Нержавеющая сталь	ПМ 01-ПМ 04

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
35	Стол производственный с моечной ванной	Оборудование	Специализированное	Нержавеющая сталь	ПМ 01-ПМ 04
36	Стеллаж передвижной	Оборудование	Специализированное	Нержавеющая сталь	ПМ 01-ПМ 04
37	Моечная ванна двухсекционная	Оборудование	Специализированное	Нержавеющая сталь	ПМ 01-ПМ 04
38	Соковыжималка для цитрусовых	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 01-ПМ 04
39	Гриль лавовый	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 01-ПМ 04
40	Погружной термостат	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 01-ПМ 04
41	Дегидратор	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 01-ПМ 04
42	Настольный бликсер	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 01-ПМ 04
43	Гомогенизатор	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 01-ПМ 04
44	Термомиксер	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 01-ПМ 04
45	Машина для приготовления пасты ручная	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 01-ПМ 04
46	Сборник рецептур блюд	УМК	Специализированное	печатные пособия	ПМ 01-ПМ 04
47	Набор первой медицинской помощи	Оборудование	Основное	в соответствии с технической документацией	ПМ 01-ПМ 04
48	Огнетушитель углекислотный ОУ-1	Оборудование	Основное	в соответствии с технической документацией	ПМ 01-ПМ 04
49	Стол преподавателя	Мебель	Основное	стандартный	ПМ 01-ПМ 04
50	Кресло поворотное	Мебель	Основное	стандартный	ПМ 01-ПМ 04

Мастерская «Кондитерского дела»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Обеденный стол	Мебель	Основное	стандартный	ПМ 05, ПМ 06
2	Стул	Мебель	Основное	стандартный	ПМ 05, ПМ 06
3	Производственный стол с деревянным покрытием	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
4	Шкаф для столовой посуды	Мебель	Основное	стандартный	ПМ 05, ПМ 06
5	Производственный стол нерж сталь	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
6	Стеллаж передвижной	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
7	Видеокамера	ТС	Основное	в соответствии с технической документацией	ПМ 05, ПМ 06
8	Проектор	ТС	Основное	в соответствии с технической документацией	ПМ 05, ПМ 06
9	Ноутбук	ТС	Основное	с возможностью демонстрации обучающего материала в других кабинетах	ПМ 05, ПМ 06
10	Весы электронные	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
11	Конвекционная печь	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
12	Расстоечный шкаф	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
13	СВЧ печь	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
14	Подовая печь (для пиццы)	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
15	Плита электрическая 2-ух конфорочная	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
16	Шкаф холодильный	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
17	Шкаф морозильный	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
18	Шкаф шоковой заморозки на 5 GN 1/1	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
19	Льдогенератор	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
20	Фризер для мороженого	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
21	Пресс для пиццы	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
22	Тестораскаточная машина (настольная)	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
23	Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
24	Тестомесильная машина (настольная)	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
25	Миксер (погружной)	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
26	Мясорубка	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
27	Куттер	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
28	Соковыжималка (универсальная)	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
29	Лампа для карамели	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
30	Газовая горелка (для карамелизации)	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
31	Сифон для сливок	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
32	Машина для вакуумной упаковки	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
33	Холодильный стол с мраморной столешницей	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
34	Термометр инфракрасный	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
35	Термометр со щупом	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
36	Овоскоп	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
37	Производственный стол с моечной ванной	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
38	Моечная ванна	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
39	Набор первой медицинской помощи	Оборудование	Основное	в соответствии с технической документацией	ПМ 05, ПМ 06
40	Огнетушитель углекислотный ОУ-1	Оборудование	Основное	в соответствии с технической документацией	ПМ 05, ПМ 06
41	Стол преподавателя	Мебель	Основное	стандартный	ПМ 05, ПМ 06
42	Кресло поворотное	Мебель	Основное	стандартный	ПМ 05, ПМ 06

Лаборатория «Учебный кондитерский цех»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Дегустационные столы	Мебель	Специализированное	Складные, штабелируемые	ПМ 05, ПМ 06
2	Стеллаж	Мебель	Основное	Стандартные	ПМ 05, ПМ 06
3	Стулья	Мебель	Основное	Стандартные	ПМ 05, ПМ 06
4	Шкаф гардеробный	Мебель	Основное	Стандартные	ПМ 05, ПМ 06
5	Стол преподавателя	Мебель	Основное	Стандартные	ПМ 05, ПМ 06
6	Стул преподавателя	Мебель	Основное	Стандартные	ПМ 05, ПМ 06

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
7	Интерактивная панель	ТС	Основное	в соответствии с технической документацией	ПМ 05, ПМ 06
8	Ноутбук	ТС	Основное	в соответствии с технической документацией	ПМ 05, ПМ 06
9	МФУ	ТС	Основное	в соответствии с технической документацией	ПМ 05, ПМ 06
10	Весы товарные электронные	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
11	Весы порционные	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
12	Стол производственный	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
13	Мукопросеиватель	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
14	Зонт вытяжной д/мукопросеивателя	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
15	Плита индукционная 4 конфорочная плоская	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
16	Пароконвекционная печь	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
17	Расстоечный шкаф	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
18	Печь для пиццы неаполитанской	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
19	Печь для пиццы подовая на открытой подставке	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
20	Шкаф низкотемпературный	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
21	Шкаф среднетемпературный	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
22	Шкаф шоковой заморозки	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06

№	Наименование	Тип	Основное/ специа-лизированное	Краткая (рамочная) техническая характе-ристика	Код профессионального модуля, дисциплины
23	Тестораскаточная машина настольная	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденно-му ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
24	Тестораскаточная машина напольная	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденно-му ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
25	Дегидратор	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденно-му ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
26	Ферментатор настольный	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденно-му ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
27	Стол для пиццы с каменной столешницей	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденно-му ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
28	Тестомес спиральный	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденно-му ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
29	Миксер планетарный	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденно-му ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
30	Слайсер	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденно-му ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
31	Электрическая терка для сыра	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденно-му ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
32	Стол кондитерский	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденно-му ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
33	Шпилька кондитерская	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденно-му ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
34	Печь низкотемпературного приготовления (коптильня)	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденно-му ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
35	Мангал угольный многофункциональный	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденно-му ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
36	Гриль керамический встраиваемый в столеш-ницу	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденно-му ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
37	Льдогенератор гранулированного льда	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденно-му ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
38	Камера сборно-разборная	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденно-му ИЛ	ПМ 05, ПМ 06

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
39	Стерилизатор ножей	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
40	Облучатель бактерицидный	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
41	Стол охлаждаемый, столешница КАМЕНЬ	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
42	Упаковщик вакуумный	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
43	Мясорубка электрическая	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
44	Шприц д/наполнения колбас	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
45	Стол кондитерский с ящиками и бункером для хранения сыпучих продуктов и ингредиентов	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
46	Ванна моечная 2- ух секционная	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
47	Ванна моечная 1-но секционная	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
48	Рукомойник с коленным включением смесителя	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
49	Стеллаж производственный	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
50	Подтоварник	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
51	Принтер пищевой	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
52	Машина посудомоечная фронтальная	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
53	Плита индукционная настольная	Оборудование	Специализированное	Согласно утвержденному ИЛ	ПМ 05, ПМ 06
54	Набор первой медицинской помощи	Оборудование	Специализированное	Технические характери-	ПМ 05, ПМ 06

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				стики	
55	Огнетушитель углекислотный ОУ-1	Оборудование	Основное	Технические характеристики	ПМ 05, ПМ 06
56	"Новейший сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания"	УМК	Специализированное	ISBN: 978-5-91503-209-4	ПМ 05, ПМ 06

1.3. Оснащение спортивного комплекса/зал

Спортивный зал

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
1	Волейбольная сетка	Оборудование (инвентарь)	Специализированное	в соответствии с технической документацией	ООД.09, ОП.09
2	Баскетбольные кольца	Оборудование (инвентарь)	Специализированное	в соответствии с технической документацией	ООД.09, ОП.09
3	Баскетбольные щиты	Оборудование (инвентарь)	Специализированное	в соответствии с технической документацией	ООД.09, ОП.09
4	Гимнастические маты	Оборудование (инвентарь)	Специализированное	в соответствии с технической документацией	ООД.09, ОП.09
5	Баскетбольные, футбольные, волейбольные мячи	Оборудование (инвентарь)	Специализированное	в соответствии с технической документацией	ООД.09, ОП.09
6	Столы для настольного тенниса	Оборудование	Специализированное	в соответствии с технической документацией	ООД.09, ОП.09
7	Сетка для настольного тенниса	Оборудование (инвентарь)	Специализированное	в соответствии с технической документацией	ООД.09, ОП.09
8	Шары для настольного тенниса	Оборудование (инвентарь)	Специализированное	в соответствии с технической документацией	ООД.09, ОП.09
9	Наглядные пособия	УМК	Специализированное	электронные и печатные пособия	ООД.09, ОП.09

1.4. Оснащение помещений, задействованных при организации самостоятельной и воспитательной работы

Библиотека

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол письменный	Мебель	Основное	стандартный	ООД, ОП, ПМ
2	Стол кафедра для выдачи книг (большой)	Мебель	Основное	стандартный	ООД, ОП, ПМ
3	Шкаф для каталогов	Мебель	Основное	стандартный	ООД, ОП, ПМ
4	Стеллаж для книг	Мебель	Основное	стандартный	ООД, ОП, ПМ
5	Компьютер	ТС	Основное	в соответствии с технической документацией	ООД, ОП, ПМ
6	Копировальный аппарат	ТС	Основное	в соответствии с технической документацией	ООД, ОП, ПМ
7	Рабочее место библиотекаря (стол письменный, стул п/мягкий)	Мебель	Основное	стандартный	ООД, ОП, ПМ

Читальный зал с выходом в интернет

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Кресло п/мягкое	Мебель	Основное	стандартный	ООД, ОП, ПМ
2	Стол компьютерный	Мебель	Основное	стандартный	ООД, ОП, ПМ
3	Стол тумбовый	Мебель	Основное	стандартный	ООД, ОП, ПМ
4	Стол на металлокаркасе	Мебель	Основное	стандартный	ООД, ОП, ПМ
5	Полка выставочная застекленная	Мебель	Основное	стандартный	ООД, ОП, ПМ
6	Компьютер	ТС	Основное	в соответствии с технической документацией	ООД, ОП, ПМ
7	Наглядные пособия (плакаты)	УМК	Специализированное	Печатный вид	ООД, ОП, ПМ

Актовый зал

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Кафедра	Мебель	Основное	стандартный	
2	Стол компьютерный	Мебель	Основное	стандартный	
3	Кресло п/мягкое	Мебель	Основное	стандартный	
4	Проекционная система с моторизированным экраном	ТС	Специализированное	в соответствии с технической документацией	
5	Акустическая система	ТС	Специализированное	в соответствии с технической документацией	
6	Ноутбук	ТС	Основное	в соответствии с технической документацией	
7	Микшерный пульт	ТС	Специализированное	в соответствии с технической документацией	
8	Усилитель	ТС	Специализированное	в соответствии с технической документацией	
9	Микрофон	ТС	Специализированное	в соответствии с технической документацией	

2. Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение

Перечень необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения

№ п/п	Наименование лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства	Количество	Код и наименование учебной дисциплины (модуля)
1	«Решения для автоматизации ресторанного бизнеса iiko»	15	ОП.05 Основы калькуляции и учета ПМ.06 Приготовление и оформление хлеба, хлебобулочных и мучных изделий

ПРИЛОЖЕНИЕ 4
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

Общие положения 3

Примерные требования к проведению демонстрационного экзамена 6

Общие положения

Программа государственной итоговой аттестации (далее – программа ГИА) выпускников по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработана в соответствии с Законом Российской Федерации от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Приказом Минпросвещения России от 08.11.2021 № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, и определяет совокупность требований к ее организации и проведению.

Цель государственной итоговой аттестации – установление соответствия результатов освоения обучающимися образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер соответствующим требованиям ФГОС СПО с учетом требований регионального рынка труда, их готовность и способность решать профессиональные задачи.

Задачи государственной итоговой аттестации:

– определение соответствия навыков, умений и знаний выпускников современным требованиям рынка труда, квалификационным требованиям ФГОС СПО и регионального рынка труда;

– определение степени сформированности профессиональных компетенций, личностных качеств, соответствующих ФГОС СПО и наиболее востребованных на рынке труда.

По результатам ГИА выпускнику по профессии 43.01.09 Повар, кондитер присваивается квалификация: повар↔кондитер.

Программа ГИА является частью ОПОП-П по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих и определяет совокупность требований к ГИА, в том числе к содержанию, организации работы, оценочным материалам ГИА выпускников по данной профессии.

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен быть готов к выполнению видов деятельности, предусмотренных образовательной программой (таблица 1), и демонстрировать результаты освоения образовательной программы (таблица 2).

Таблица 1

Виды деятельности

Код и наименование вида деятельности (ВД)	**Код и наименование профессионального модуля (ПМ), в рамках которого осваивается ВД**
1	2
В соответствии с ФГОС	
ВД 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ВД 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ВД 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

ВД 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ВД 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
По запросу работодателя	
ВД 06. Приготовление и оформление хлеба, хлебобулочных и мучных изделий	ПМ.06 Приготовление и оформление хлеба, хлебобулочных и мучных изделий

Таблица 2

Перечень результатов, демонстрируемых выпускником

Оцениваемые виды деятельности	Профессиональные компетенции
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
	ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
	ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
	ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
	ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
	ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
	ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
	ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
	ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.
	ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
	ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика

	разнообразного ассортимента.
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
	ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.
	ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.
	ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
	ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
	ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
	ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
	ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
	ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
	ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.
	ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
	ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.
	ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
	ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.
Приготовление и оформление хлеба, хлебобулочных и мучных изделий	ПК 6.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, инвентарь, сырье, исходные материалы к работе
	ПК 6.2 Приготавливать тесто для хлеба, хлебобулочных и мучных изделий, фарши, начинки, отделочные полуфабрикаты различными способами согласно рецептурам
	ПК 6.3 Производить формование тестовых заготовок для хлеба и

	хлебобулочных изделий вручную
	ПК 6.4 Выпечка и оформление хлеба, хлебобулочных и мучных изделий
	ПК 6.5 Составлять рецептуры хлеба, хлебобулочных и мучных изделий с использованием специализированного программного обеспечения

Выпускники, освоившие программу по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, сдают ГИА в форме в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена профильного уровня.

Требования к проведению демонстрационного экзамена

Демонстрационный экзамен профильного уровня проводится по решению образовательной организации на основании заявлений выпускников на основе требований к результатам освоения образовательных программ среднего профессионального образования, установленных в соответствии с ФГОС СПО, включая квалификационные требования, заявленные организациями, работодателями, заинтересованными в подготовке кадров соответствующей квалификации, в том числе являющимися стороной договора о сетевой форме реализации образовательных программ и (или) договора о практической подготовке обучающихся (далее - организации-партнеры).

Демонстрационный экзамен проводится с использованием единых оценочных материалов, включающих в себя конкретные комплекты оценочной документации, варианты заданий и критерии оценивания (далее – оценочные материалы), выбранные образовательной организацией, исходя из содержания реализуемой образовательной программы, из размещенных на официальном сайте оператора в сети «Интернет» единых оценочных материалов.

Контрольные измерительные материалы (КИМ) включает комплекс требований для проведения демонстрационного экзамена, перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания, примерный план застройки площадки демонстрационного экзамена, требования к составу экспертных групп, инструкции по технике безопасности, а также образцы заданий.

Примерная структура программы ГИА

1. Основные положения (указываются: код и наименование образовательной программы, нормативно-правовые акты в соответствии с которыми разработана программа ГИА, кто разрабатывает и как утверждается)

2. Паспорт программы государственной итоговой аттестации (область применения, требования к результатам освоения программы, цели и задачи ГИА)

3. Структура, содержание и условия допуска к государственной итоговой аттестации (форма ГИА, объем времени, сроки подготовки и проведения ГИА, описание условий допуска и подготовки ДЭ, описание структуры, требований к содержанию и условий допуска к ГЭ)

4. Организация и порядок проведения государственной итоговой аттестации (описание требований к минимальному материально-техническому, информационному обеспечению, организации и проведения ДЭ)

5. Критерии оценки уровня и качества подготовки обучающихся (описание критериев оценки ДЭ)

6. Порядок апелляции и пересдачи государственной итоговой аттестации (описание процедуры подачи апелляции)

Приложения:

План мероприятий по организации проведения демонстрационного экзамена в рамках государственной итоговой аттестации выпускников

ПРИЛОЖЕНИЕ 5
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ

2026 г.

РАЗДЕЛ 1. ЦЕЛЕВОЙ

43.01.09 Повар, кондитер

Вариативные целевые ориентиры результатов воспитания, отражающие специфику профессии
Гражданское воспитание
− понимающий профессиональное значение отрасли, по профессии 43.01.09 Повар, кондитер для социально-экономического и научно-технологического развития страны
− осознанно проявляющий гражданскую активность в социальной и экономической жизни в Свердловской области
Патриотическое воспитание
− осознанно проявляющий неравнодушное отношение к выбранной профессиональной деятельности, постоянно совершенствуется, профессионально растет, прославляя свою профессию 43.01.09 Повар, кондитер
Духовно-нравственное воспитание
− обладающий сформированными представлениями о значении и ценности по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, знающий и соблюдающий правила и нормы профессиональной этики
Эстетическое воспитание
− демонстрирующий знания эстетических правил и норм в профессиональной культуре профессии 43.01.09 Повар, кондитер
− использующий возможности художественной и творческой деятельности в целях саморазвития и реализации творческих способностей, в том числе в профессиональной деятельности
Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия
− демонстрирующий физическую подготовленность и физическое развитие в соответствии с требованиями будущей профессиональной деятельности профессии 43.01.09 Повар, кондитер
Профессионально-трудовое воспитание
− применяющий знания о нормах выбранной профессии 43.01.09 Повар, кондитер, всех ее требований и выражающий готовность реально участвовать в профессиональной деятельности в соответствии с нормативно-ценностной системой
− готовый к освоению новых компетенций в профессиональной отрасли
− стремящийся к распространению исторических знаний, способствующих формированию позитивного отношения к здоровому образу жизни, неприятия вредных привычек
Экологическое воспитание
− ответственно подходящий к рациональному потреблению энергии, воды и других природных ресурсов в жизни в рамках обучения и профессиональной деятельности
− понимающий основы экологической культуры в профессиональной деятельности, обеспечивающей ответственное отношение к окружающей социально-природной, производственной среде и здоровью

Ценности научного познания
− обладающий опытом участия в научных, научно-исследовательских проектах, мероприятиях, конкурсах в рамках профессиональной направленности профессии 43.01.09 Повар, кондитер
− принимающий участия в научных, научно-исследовательских проектах, мероприятиях, конкурсах в рамках профессиональной направленности специальности
− проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности

РАЗДЕЛ 2. СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ

2.1. Воспитательные модули: виды, формы, содержание воспитательной деятельности по профессии

Модуль «Образовательная деятельность»

- внедрение методик преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности специальности;
- использование воспитательных возможностей практик для формирования позитивного отношения обучающихся к традиционным духовно-нравственным ценностям российского народа;
- использование воспитательных возможностей курса «Россия – моя история», «Россия, мои горизонты», «Россия, страна возможностей»

Модуль «Кураторство»

инициирование и поддержка участия обучающихся в мероприятиях, конкурсах и проектах профессиональной направленности
организация социально-значимых проектов профессиональной направленности для личностного развития обучающихся, дающих возможности для самореализации в выбранной профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Модуль «Наставничество»

мастер-классы, тренинги и практикумы от наставника в рамках сопровождения профессионального роста наставляемых, развития их профессиональных навыков и компетенций в профессии 43.01.09 Повар, кондитер
организация под руководством наставника социально-значимых проектов по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Модуль «Основные воспитательные мероприятия по профессии»

мастер классы, проведение конкурсов профессионального мастерства, показы, выставки, открытые лекции и демонстрации, экскурсии, дни открытых дверей, квесты
встречи с известными представителями профессии 43.01.09 Повар, кондитер
круглые столы, просветительские мероприятия с участием амбассадоров профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Модуль «Организация предметно-пространственной среды»

организация музейно-выставочного пространства, содержащего экспозиции об истории и развитии профессии 43.01.09 Повар, кондитер, выдающихся деятелей производственной сферы, имеющей отношение к профессии 43.01.09 Повар, кондитер, соответствующих предметов-символов профессиональной сферы, информационных справочных материалов о предприятиях профессиональной сферы, являющихся предметом гордости отечественной науки и технологий, имеющих отношение к профессии 43.01.09 Повар, кондитер
размещение, поддержание, обновление на территории ПОО выставочных объектов, ассоциирующихся с профессией 43.01.09 Повар, кондитер

Модуль «Взаимодействие с родителями (законными представителями)»

профессиональные встречи, диалоги с приглашением родителей (законных представителей), работающих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, чествование трудовых династий профессии 43.01.09 Повар, кондитер
совместные мероприятия, посвященные Дню профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Модуль «Профилактика и безопасность»

реализация элементов, программы профилактической направленности, реализуемые в ПОО и в социокультурном окружении в рамках просветительской деятельности по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
организация мероприятий по безопасности в цифровой среде, связанных с профессией 43.01.09 Повар, кондитер
поддержка инициатив обучающихся в сфере укрепления безопасности жизнедеятельности в ПОО, в том числе в рамках освоения образовательных программ профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Модуль «Социальное партнёрство и участие работодателей»

организация взаимодействия с представителями сферы деятельности, ознакомительных и познавательных экскурсий с целью погружения в профессию 43.01.09 Повар, кондитер
организация и проведение на базе организаций-партнёров мероприятий, посвященных профессии /специальности: презентации, лекции, акции
реализация социальных проектов по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, разрабатываемых и реализуемых совместно обучающимися, педагогами с организациями-партнёрами

Модуль «Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство»

организация конкурса профессионального мастерства, приуроченного к Дню профессии 43.01.09 Повар, кондитер
участие в региональных, всероссийских и международных профессиональных проектах по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
проведение конкурса «Профессиональный студент» или «Профессиональная команда» по итогам профессиональных практик

организация участия волонтеров в мероприятиях социальных и производственных партнеров по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
организация клубов профессиональной направленности «Амбассадоры профессии 43.01.09 Повар, кондитер
проведение практико-ориентированных мероприятий

РАЗДЕЛ 3. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ

3.1. Кадровое обеспечение

Разделение функционала, связанного с планированием, организацией, обеспечением, реализацией воспитательной деятельности (привлечение профильных специалистов образовательной организации)

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
разделение функционала, связанного с планированием, организацией, обеспечением, реализацией воспитательной деятельности осуществляется на основании локальных нормативно-правовых документов образовательной организации

Привлечение специалистов других организаций, социальных партнеров (образовательных, социальных и др.) (при наличии)

привлечение организаций профессиональной направленности с целью реализации воспитательной деятельности в рамках освоения образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

3.2. Нормативно-методическое обеспечение

Утверждение и внесение изменений в должностные инструкции педагогических работников по вопросам воспитательной деятельности (при наличии)

приказ о проведении родительского собрания
положение о классном руководстве
положение о кураторе учебных групп
программа «Психологическое сопровождение адаптации первокурсников»
программа «Психологическое сопровождение личностного и профессионального становления студента»
приказы руководителя: об утверждении программы и положения о наставничестве, о назначении ответственного за организацию наставнической деятельности и контроль в ПОО, об утверждении наставников и наставляемых, об утверждении плана мероприятий наставнической деятельности и дорожной карты внедрения программы наставничества

Ведение договорных отношений, сетевая форма организации образовательного процесса, сотрудничество с социальными партнерами (при наличии)

договоры о сотрудничестве с социальными партнерами и работодателями
сетевая форма организации образовательного процесса (при наличии) и активное взаимодействие с профильными предприятиями, организациями и институтами, с целью обеспечения полного и практически-ориентированного образования

3.3. Система поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся

Основания для поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся по профессии – рейтинги, портфолио и пр. (при наличии)

наличие профессионального портфолио - способ документирования достижений, профессионального роста и активной жизненной позиции обучающегося
участие и результативность в конкурсах и мероприятиях профессиональной направленности, связанных с профессией 43.01.09 Повар, кондитер
рекомендации к поощрению от наставника, социальных и производственных партнеров
реализация просветительской деятельности в рамках освоения образовательных программ по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
успешное освоение образовательных программ по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Формы поощрения: объявления благодарности, помещение на доску почета, награждение грамотой, памятным подарком, материальное стимулирование (при наличии)

сертификаты, дипломы, грамоты, стипендии или призы, поощрительные письма, фотовыставки изделий, работ, публичное признание заслуг, публикации в СМИ, интервью, персональная выставка работ, направление на дополнительные образовательные программы, стажировки и др.

3.4. Анализ воспитательного процесса

Анализ воспитательного процесса по профессии может осуществляться в рамках единого мониторинга в профессиональной образовательной организации.

анализ профессионально-трудового воспитания, ориентированного на практическую подготовку обучающегося и условий развивающей образовательной среды, способствующей профессиональному и личностному росту обучающихся в рамках освоения образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Календарный план воспитательной работы
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

№	Формы, виды и содержание деятельности	Курсы, группы	Сроки	Ответственные
1 Образовательная деятельность				
1	Практическое обучение	1-3	В течение учебного года	Преподаватели
2	Открытые тематические уроки	1-3	В течение учебного года	Преподаватели
3	Практические занятия	1-3	В течение учебного года	Преподаватели

4	Лекции	1-3	В течение учебного года	Преподаватели
5	Лабораторные занятия	1-3	В течение учебного года	Преподаватели
6	Классные часы в рамках проекта «Разговоры о важном»	1-3	В течение года	Заместитель директора по ВР, Классные руководители
7	Организационные линейки	1-3	В течение года	Заместитель директора по ВР, Классные руководители
8	Торжественная линейка «День знаний»	1	Сентябрь	Заместитель директора по ВР Советник директора по ВР Педагог-организатор Педагог доп.образования Классные руководители, команда Амбассадоры Профессионалитет
9	Классный час: «Мои права и обязанности» (ознакомление с Конституцией РФ, Уставом учебного заведения, Правилами внутреннего распорядка учебного заведения и другими локальными актами образовательной организации)	1	Сентябрь	Заместитель директора по ВР, кураторы, классные руководители
10	Анкетирование студентов с целью составления психолого-педагогических характеристик, формирования социального паспорта групп, выявления студентов, склонных к девиантному поведению, организации психолого-педагогического сопровождения	1	Сентябрь	Педагог-психолог

11	Классный час «День окончания Второй Мировой войны»	2	Сентябрь	Преподаватель истории, классные руководители
12	Областная олимпиада по страноведению	Обучающиеся всех курсов	Сентябрь	Преподаватели, классные руководители
13	Межрегиональная олимпиада «История туризма и гостеприимства»	Обучающиеся всех курсов	Сентябрь	Преподаватели, классные руководители
14	Общероссийская образовательная акция «Всероссийский экономический диктант»	Обучающиеся всех курсов	Октябрь	Заместитель директора по воспитательной работе, преподаватели
15	Международный фестиваль кулинарного искусства «Новая русская кухня»	Обучающиеся всех курсов	Октябрь	Преподаватели, классные руководители
16	Большой этнографический диктант	Обучающиеся всех курсов	Ноябрь	Классные руководители, педагог-организатор
17	Всероссийская олимпиада, приуроченная к Всемирному дню качества	Обучающиеся всех курсов	Ноябрь	Преподаватели, классные руководители
18	Всероссийский квиз «Экономикс»	Обучающиеся всех курсов	Ноябрь	Преподаватели, классные руководители
19	Областной конкурс творческих работ, посвященный Дню борьбы с коррупцией в России «Честная привычка»	Обучающиеся всех курсов	Декабрь	Преподаватели, классные руководители
20	Международный конкурс «Калейдоскоп профессий»	Абитуриенты, студенты-активисты	Декабрь	Преподаватели, классные руководители
21	Классный час «Конституция РФ»	Обучающиеся всех курсов	Декабрь	Педагог-организатор, преподаватели обществознания

22	День Героев Отечества: виртуальная выставка, галерея портретов: «Мои родственники в дни Великой Отечественной войны»; Онлайн-экскурсия по Городам-героям	Обучающиеся всех курсов, члены студенческого исторического общества	Декабрь	Заместитель директора по воспитательной работе, педагог-организатор, классные руководители
23	Урок мужества «Героев помним имена» совместно с фондом ветеранов «Россы-Урал»	Обучающиеся всех курсов	Декабрь	Руководитель физического воспитания, педагог-организатор
24	Участие в городских, районных, областных мероприятиях, посвященных распространению цифровой грамотности среди местного населения с привлечением обучающихся колледжа, участие в проектах «Россия - страна возможностей»	Обучающиеся всех курсов	Январь	Заместитель директора по воспитательной работе, председатели предметно-цикловых комиссий, преподаватели информатики, классные руководители
25	Участие в городских, районных, областных мероприятиях, посвященных распространению цифровой грамотности среди местного населения с привлечением обучающихся колледжа, участие в проектах «Большая перемена»	Обучающиеся всех курсов	Январь	Заместитель директора по воспитательной работе, председатели предметно-цикловых комиссий, преподаватели информатики, классные руководители
26	Всероссийская дистанционная олимпиада «История и современность бухгалтерского учета»	Обучающиеся всех курсов	Февраль	Преподаватели, классные руководители

27	Региональная научно-практическая конференция «Знание. Профтех»	Обучающиеся всех курсов	Март	Заместитель директора по воспитательной работе, председатели предметно-цикловых комиссий
28	Областной квиз образовательного кластера «Туризм и сфера услуг» «Мое будущее в Профессионалитете» на иностранном языке (английский, немецкий)	Обучающиеся всех курсов	Март	Преподаватели, классные руководители
29	Международный конкурс «Масленица в профессии»	Обучающиеся всех курсов	Март	Преподаватели, классные руководители
30	Классные часы «День воссоединения Крыма с Россией»	Обучающиеся всех курсов	Март	Заместитель директора по воспитательной работе, педагог-организатор, классные руководители
31	Международная олимпиада «Профессионал своего дела»	Обучающиеся всех курсов	Март	Преподаватели, классные руководители
32	Областная олимпиада «Олимп знаний»	Обучающиеся 1 курса	Апрель	Преподаватели, классные руководители
33	Квиз по истории космонавтики	Обучающиеся всех курсов	Апрель	Заместитель директора по воспитательной работе, педагог-организатор, классные руководители
34	Международный конкурс «Просто ешь»	Обучающиеся всех курсов	Апрель	Преподаватели, классные руководители
35	Участие в акции Международный исторический «Диктант победы»	Обучающиеся всех курсов	Апрель	Заместитель директора по воспитательной работе, преподаватели учебного предмета «История»
36	Международный конкурс «В кругу семьи»	Обучающиеся всех курсов	Апрель-май	Преподаватели, классные руководители

37	Участие в городских, районных, областных мероприятиях патриотической направленности. Экскурсии в музеи боевой славы	Обучающиеся 1 курса	Май	Заместитель директора, курирующий воспитание, педагог-организатор, классные руководители
38	Вручение дипломов	Обучающиеся выпускных курсов	Апрель	Заведующие отделением
39	Церемония завершения учебного года «Фестиваль успеха Уральского Профтеха»	Обучающиеся 1,2 курсов	Июнь	Заместитель директора по воспитанию
2 Кураторство				
1	Классный час на тему «День России»	Обучающиеся всех курсов	Июнь	Классные руководители
2	Классные часы в рамках проекта «Разговоры о важном»	1-3 курсы	В течение года	Заместитель директора по ВР, классные руководители
3	Выборы старост и заместителей старост по группам	Обучающиеся всех курсов	Сентябрь	Классные руководители
4	Спортивно-оздоровительное мероприятие «День Первокурсника»	1 курсы	Сентябрь	Педагог-организатор Педагог доп.образования Классные руководители Студенческий совет Кураторы Старосты Амбассадоры Профессионалитета
5	Проведение классных часов, посвященных Международному дню борьбы с коррупцией (9 декабря)	Обучающиеся всех курсов	Декабрь	Заместитель директора по воспитательной работе, классные руководители
6	Проведение месячника посвященного Дню защитника Отечества: Проведение классных часов на заданную тему	Обучающиеся всех курсов	Февраль	Заместитель директора по воспитательной работе, педагог-организатор, классные руководители

7	Проведение месячника посвященного Дню защитника Отечества: Конкурс на лучшую тематическую газету	Обучающиеся всех курсов	Февраль	Педагог-организатор, классные руководители

8	Проведение месячника посвященного Дню защитника Отечества: Акция «Милосердие»	Обучающиеся всех курсов	Февраль	Педагог-организатор, классные руководители
9	Проведение месячника посвященного Дню защитника Отечества: Уроки мужества	Обучающиеся всех курсов	Февраль	Преподаватель-организатор ОБЖ, руководитель физ.воспитания, классные руководители
10	Классный час на тему «День России»	Обучающиеся 1,2 курсов	Июнь	Классные руководители
3 Наставничество				
1	День наставника профессии «Мастерская наставника»	Обучающиеся всех курсов	Октябрь, январь	Заместитель директора по воспитательной работе, советник директора по воспитанию, педагог-организатор, педагог доп.образования
2	Обучение/тренинги старост. Обучение в рамках программы наставничества. Командообразование	Обучающиеся всех курсов	В течение года	Педагог-организатор Педагог-психолог Педагог доп.образования Руководитель сектора куратора и старост Амбассадоры Профессионалитета
4 Основные воспитательные мероприятия				
1	Организация работы спортивных секций. Вовлечение обучающихся в работу дополнительных общеобразовательных программ: Волейбол Баскетбол Футбол Стрелковый тир (юноши) Стрелковый тир (девушки) Шахматы Шахматы (общежитие) Настольный теннис	Обучающиеся всех курсов	В течение года	Руководитель физического воспитания, преподаватели физической культуры

2	Организация воспитательной работы со студентами, проживающими в общежитии: - проведение лекций и бесед в общежитии техникума по вопросам конституционного, административного, уголовного права;	Обучающиеся всех курсов	В течение года	Воспитатель общежития, классные руководители
3	Организация воспитательной работы со студентами, проживающими в общежитии: - проведение правового лектория для студентов групп нового набора по теме «Юридическая ответственность»;	Обучающиеся всех курсов	В течение года	Воспитатель общежития, классные руководители
4	Организация воспитательной работы со студентами, проживающими в общежитии: - рейды по проверке санитарного состояния комнат; - встречи с врачом психологом и наркологом;	Обучающиеся всех курсов	В течение года	Воспитатель общежития, классные руководители
5	Организация воспитательной работы со студентами, проживающими в общежитии: - общее собрание по правилам техники безопасности, правилам внутреннего распорядка в общежитии	Обучающиеся всех курсов	В течение года	Воспитатель общежития, классные руководители

6	Занятия в спортивных секциях, кружках, творческих коллективах в рамках дополнительных общеразвивающих программ	Обучающиеся всех курсов	В течение года	Заместитель директора по воспитательной работе, руководители ДОПов, педагог-организатор

7	Сдача норм ГТО	Обучающиеся всех курсов	В течение года	Руководитель физического воспитания, преподаватели физкультуры
8	Областной форум студенческого самоуправления «Формула Профтеха»	Обучающиеся всех курсов	Сентябрь	Педагог-организатор, педагог доп.образования, студенческий совет
9	Кросс нации	Обучающиеся всех курсов	Сентябрь	Руководитель физического воспитания, преподаватели физкультуры
10	Легкоатлетический кросс	Обучающиеся всех курсов	Октябрь	Руководитель физического воспитания, преподаватели физкультуры
11	Первенство по мини-футболу	Обучающиеся всех курсов	Октябрь	Руководитель физического воспитания, преподаватели физкультуры
12	День Учителя: праздничный концерт, подготовленный силами обучающихся	Обучающиеся участники праздничного концерта, преподаватели и администрация ПОО	Октябрь	Заместитель директора по воспитательной работе, педагог дополнительного образования, члены Студенческого совета, педагог-организатор
13	Всероссийский бал амбассадоров Профессионалитета (Совет директоров организаций СПО)	Обучающиеся всех курсов СПО Свердловской области, желающие принять участие в проекте	Октябрь	Зам. директора по ВР, Педагог-организатор, Педагог доп.образования, Студенческий совет Амбассадоры Профессионалитета
14	Мероприятия, посвященные Дню СПО	Обучающиеся всех курсов	Октябрь	Заместитель директора по воспитательной работе, педагог дополнительного образования, члены Студенческого совета, педагог-организатор

15	Концертная программа, посвященная празднику «День народного единства»	Обучающиеся всех курсов, преподаватели, ветераны техникума	Ноябрь	Педагог-организатор, Педагог доп.образования, Студенческий совет Амбассадоры Профессионалитета
16	Запуск и начало сбора заявок на областной студенческий творческий фестиваль «Талант-Шоу»	Обучающиеся всех курсов СПО Свердловской области, желающие принять участие в проекте	Декабрь	Заместитель директора по воспитательной работе, Педагог-организатор, Педагог доп.образования, Студенческий совет Амбассадоры Профессионалитета
17	Областной фестиваль студенческого творчества «ПрофтехТанцуй»	Обучающиеся всех курсов СПО Свердловской области, желающие принять участие в проекте	Декабрь	Заместитель директора по воспитательной работе, Педагог-организатор, Педагог доп.образования, Студенческий совет Амбассадоры Профессионалитета
18	Студенческий онлайн-марафон «Новый год стучится в двери»	Обучающиеся всех курсов СПО Свердловской области, желающие принять участие в проекте	Декабрь	Заместитель директора по воспитательной работе, Педагог-организатор, Педагог доп.образования, Студенческий совет Амбассадоры Профессионалитета
19	Областная акция «Завтрак с директором»	Обучающиеся всех курсов	Январь	Директор, заместитель директора по воспитательной работе, педагог-организатор, педагог доп.образования, студенческий совет
20	Областной студенческий творческий фестиваль «Талант-Шоу»	Обучающиеся всех курсов	Январь	Заместитель директора по воспитательной работе, педагог-организатор, педагог доп.образования, студенческий совет
21	Итоговое мероприятие проекта «СПО в Лицах. Екатеринбург»	Обучающиеся всех ПОО г. Екатеринбурга, желающие принять	Январь	Заместитель директора по воспитательной работе, студенческий совет

		участие в проекте		

22	Мероприятия, посвященные Дню студента	Обучающиеся всех курсов	Январь	Заместитель директора по воспитательной работе, студенческий совет
23	Проведение месячника посвященного Дню защитника Отечества: Военно-спортивная игра «А ну-ка, парни!», посвященное Дню Защитника Отечества	Обучающиеся всех курсов	Февраль	Заместитель директора по воспитательной работе, преподаватели физкультуры, классные руководители
24	Областной заочный конкурс студенческих сообществ в социальных сетях «Паблик СПО»	Обучающиеся всех курсов	Февраль	Педагог-организатор, курирующий деятельность медиацентра
25	Городские соревнования по пулевой стрельбе	Обучающиеся всех курсов	Февраль	Руководитель физического воспитания
26	Лыжня России	Обучающиеся всех курсов	Февраль	Руководитель физического воспитания
27	Проведение месячника посвященного Дню защитника Отечества	Обучающиеся всех курсов	Февраль	Заместитель директора по воспитательной работе, педагог-организатор Руководитель ОБЖ, Руководитель физ.воспитания Классные руководители
28	Концертная программ посвященная Международному женскому дню	Обучающиеся всех курсов	Март	Педагог-организатор, Педагог доп.образования, Студенческий совет
29	Областной студенческий медиа-марафон «Профтех.ру»	Обучающиеся всех курсов	Март	Педагог-организатор, курирующий деятельность медиацентра
30	Спортивно-оздоровительное мероприятие «Масленицу провожай – Весну встречай»	1 курсы	Март	Педагог-организатор Педагог доп.образования Классные руководители Студенческий совет Кураторы

31	Региональный этап Всероссийского фестиваля студенческого творчества «Российская студенческая весна»	Обучающиеся всех курсов	Апрель	Педагог-организатор Педагог доп.образования Советник директора по воспитанию Студенческий совет
32	Участие в митинге, посвященном празднику Весны и Труда	Обучающиеся 1,2 курсов	Май	Заместитель директора по воспитательной работе, педагог-организатор, классные руководители
33	Участие в городских мероприятиях, посвященных празднованию Дня Победы: возложение цветов; участие в акции «Бессмертный полк» и др.	Обучающиеся 1,2 курсов	Май	Заместитель директора по воспитательной работе, педагог-организатор, классные руководители
34	Торжественный концерт для ветеранов техникума, посвященный Дню Победы	Обучающиеся 1,2 курсов	Май	Заместитель директора по воспитательной работе, педагог-организатор, педагог доп. образования
35	Конкурс тематических газет, посвященных Дню Победы	Обучающиеся 1,2 курсов	Май	Заместитель директора по воспитательной работе, педагог-организатор
36	День памяти и скорби – день начала Великой Отечественной Войны	Обучающиеся 1,2 курсов	Июнь	Заместитель директора по воспитательной работе, педагог-организатор
37	День молодежи	Обучающиеся 1,2 курсов	Июнь	Заместитель директора по воспитательной работе, педагог-организатор Амбассадоры Профессионалитет
5 Организация предметно-пространственной среды				
1	Организация субботников в рамках акции «Зеленая весна»: уборка территории техникума от природного и бытового мусора	Обучающиеся всех курсов	Апрель	Заместитель директора по воспитательной работе, заместитель директора по АХЧ

6 Взаимодействие с родителями (законными представителями)

1	Родительское собрание: предмет обсуждения - качество освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы	Родители и законные представители обучающихся первых курсов	Сентябрь	Директор, заместитель директора по воспитательной работе, заместитель директора по учебной работе, классные руководители
2	Разработка и распространение методических и информационных материалов по антикоррупционному просвещению студентов и родителей	Обучающиеся всех курсов	В течение года	Заместитель директора по воспитательной работе, председатель комиссии по противодействию коррупции
7 Самоуправление				
1	Сборы студенческого совета	Обучающиеся всех курсов	В течение года	Студенческий совет Амбассадоры Профессионалитета Педагог-организатор
2	Собрание студентов, желающих вступить в студенческий совет	Обучающиеся всех курсов	Сентябрь	Студенческий совет
3	Обучение/тренинги старост. Обучение в рамках программы наставничества. Командообразование	Обучающиеся всех курсов	Сентябрь	Педагог-организатор Педагог-психолог Педагог доп.образования Руководитель сектора куратора и старост Амбассадоры Профессионалитета
4	Отчетно-перевыборная конференция студенческого совета. Выбор Президиума студенческого совета	Члены студенческого совета, заинтересованные обучающиеся, по три делегированных обучающихся от группы	Сентябрь	Заместитель директора по воспитательной работе, педагог дополнительного образования, председатель студенческого совета
5	«Твоя активная позиция» – цикл встреч с администрацией колледжа. Час директора	Обучающиеся всех курсов	Ноябрь	Педагог-организатор, Педагог доп.образования, Студенческий совет Амбассадоры Профессионалитета

6	Областной конкурс команд актива «Команда Профтеха»	Обучающиеся всех курсов СПО Свердловской области, желающие принять участие в проекте	Ноябрь	Заместитель директора по воспитательной работе, Педагог-организатор, Педагог доп.образования, Студенческий совет Амбассадоры Профессионалитета
7	Тренинг на коммуникацию: «Студент – преподаватель»	Студенческий совет, преподаватели	Январь	Заместитель директора по воспитательной работе, председатель студенческого совета Амбассадоры Профессионалитета
8	Студенческая конференция по утверждению состава студенческого совета	Члены студенческого актива, заинтересованные обучающиеся, по три делегированных обучающихся от группы	Январь	Студенческий совет
9	Набор кураторов среди обучающихся для групп нового набора на учебный год и обучающие тренинги для них	Обучающиеся всех курсов	Май-август	Заместитель директора по воспитательной работе Педагог-организатор Руководитель сектора куратора и старост Кураторы, отличившиеся за прошлый учебный год
10	Школа кураторов: Обучение в рамках программа наставничества Приглашение специалистов с практикой наставничества: представители пед. отрядов, опытные вожатые, кураторы-выпускники Командообразование	Обучающиеся всех курсов	Май, июнь, август	Педагог-организатор Педагог-психолог Педагог доп.образования Руководитель сектора куратора и старост Амбассадоры Профессионалитета
8 Профилактика и безопасность				

1	Беседы, направленные на снижение количества преступлений, связанных с хищением имущества из торгово-развлекательных центров	Обучающиеся всех курсов	В течение года	Заместитель директора по воспитательной работе, педагог-организатор, классные руководители, социальный педагог
2	Профилактическая работа с несовершеннолетними обучающимися, состоящими на различных видах учёта	Обучающиеся всех курсов	В течение года	Заместитель директора по воспитательной работе, социальный педагог, педагог-психолог, заведующие отделением, классные руководители
3	Организация работы со студентами, уклоняющимися от учебы	Обучающиеся всех курсов	В течение года	Заведующие отделением, классные руководители, социальный педагог
4	Онлайн флешмоб, посвященный Дню солидарности в борьбе с терроризмом	Обучающиеся всех курсов	Сентябрь	Преподаватели ОБЖ и БЖД, педагог доп. образования, студенческий совет
5	Проведение командно-штабной тренировки	Обучающиеся всех курсов	Сентябрь	Начальник штаба ГО и ЧС, преподаватель-организатор БЖД
6	Проведение командно-штабной тренировки на территории общежития	Обучающиеся всех курсов	Сентябрь	Начальник штаба ГО и ЧС, преподаватель-организатор БЖД
7	Неделя здорового образа жизни: 1. Беседы студентов с представителями органов профилактики. 2. Спортивно-оздоровительные мероприятия. 3. Флешмоб «День броколли»	Обучающиеся 2,3 курсов	Сентябрь	Руководитель физ. воспитания, педагог-организатор, классные руководители, медицинский работник

8	Правовые часы «Я - гражданин России» с участием работников правоохранительных органов, правозащитников и др.(примерная тематика): - Правонарушения и виды административной ответственности, уголовная ответственность за некоторые преступления;	Обучающиеся всех курсов	Январь	Заместитель директора по воспитательной работе, социальный педагог
9	Правовые часы «Я - гражданин России»: - Молодежный экстремизм сегодня: ксенофобия, экстремизм в молодежной среде, противодействие экстремисткой деятельности в соответствии с законом Российской Федерации	Обучающиеся всех курсов	Январь	Заместитель директора по воспитательной работе, социальный педагог
10	Тренировка по изготовлению простейших средств защиты органов дыхания	Обучающиеся всех курсов	Апрель	Начальник штаба ГО и ЧС, преподаватель-организатор БЖД
11	Проведение командно-штабной тренировки на территории общежития	Обучающиеся всех курсов	Апрель	Начальник штаба ГО и ЧС, преподаватель-организатор БЖД
12	Областная спартакиада ПОО «Зачетный СПОрт» (по видам спорта)	Обучающиеся 1,2 курсов	Май	Руководитель физ. воспитания
13	Военные сборы	Юноши предвыпускных курсов	Июнь	Руководитель ГО и ЧС, преподаватель-организатор ОБЖ
9 Социальное партнёрство и участие работодателей				

1	Организация экскурсий на предприятия социальных партнеров для групп нового набора, в том числе поступивших на базе основного общего образования с учетом ФП «Профессионалитет»	Обучающиеся первых курсов	В течение года	Руководители отделов производственной практики, председатели ПЦК, классные руководители, наставники
2	Организация на площадке техникума и базовых предприятиях встречи с представителями работодателей, в том числе с выпускниками техникума, студентами старших курсов с целью повышения интереса к будущей профессии с учетом ФП «Профессионалитет»	Обучающиеся первых курсов	В течение года	Руководители отделов производственной практики, председатели ПЦК, классные руководители, наставники
3	Проведение анкетирования работодателей-социальных партнеров с целью оценки сформированности общих и профессиональных компетенций у студентов, их готовности к профессиональной деятельности с учетом ФП «Профессионалитет»	Обучающиеся всех курсов	В течение года	Руководитель отдела производственной практики, наставники
4	Неделя студенческих стажировок «Профессия по обмену»	Обучающиеся всех курсов СПО Свердловской области, желающие принять участие в проекте	Октябрь	Заместитель директора по воспитательной работе, Ппедагог-организатор, педагог доп.образования, студенческий совет, амбассадоры Профессионалитета

5	Областная профессионально-ориентированная игра «Азимут: квиз для хорошей компании»	Обучающиеся всех курсов	Ноябрь	Председатели ПЦК, классные руководители
10 Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство				
1	Гигиеническое обучение и аттестация по санитарному минимуму студентов, впервые выходящих на практику	Обучающиеся всех курсов, выходящие на учебную и производственную практики	В течение года	Руководитель отдела производственной практики, специалист по охране труда
2	Прохождение учебной и производственной практики	Обучающиеся всех курсов, выходящие на учебную и производственную практики	В течение года	Руководитель отдела производственной практики
3	В рамках работы ЦСТВ мониторинг трудоустройства выпускников, формирование и актуализация информационной системы баз данных вакансий работодателей; содействие трудоустройству выпускников и студентов	Выпускники	В течение года	Руководитель отдела производственной практики, председатели ПЦК, классные руководители
4	Встречи с сотрудниками муниципального учреждения «Центр социального обслуживания молодёжи»	Обучающиеся всех курсов	В течение года	Педагог-организатор
5	«Профи-дебют: масштаб – город»	Абитуриенты, студенты-активисты	Ноябрь	Ответственный за профориентационную работу

6	Внутренний отбор на право участие в Региональном этапе Чемпионата по профессиональному мастерству «Профессионалы»	Обучающиеся всех курсов	Январь	Ответственный за чемпионатное движение

7	Региональный этап Чемпионата по профессиональному мастерству «Профессионалы»	Обучающиеся всех курсов	Февраль	Ответственный за чемпионатное движение
8	Региональный этап Национального чемпионата по профессиональному мастерству среди инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья «Абилимпикс»	Обучающиеся всех курсов	Апрель	Ответственный за чемпионатное движение
9	День открытых дверей с учетом ФП «Профессионалитет»	Абитуриенты, актив студенческого совета, активисты	Февраль, март, апрель, май	Ответственный за профориентационную работу
10	День открытых дверей	Абитуриенты, актив студенческого совета, активисты	Февраль, март, апрель, май	Ответственный за профориентационную работу

В ходе планирования воспитательной деятельности рекомендуется учитывать воспитательный потенциал участия обучающихся в мероприятиях, проектах, конкурсах, акциях, проводимых на уровне Российской Федерации, в том числе, с учетом профессии:

Россия – страна возможностей https://rsv.ru/;

Российское общество «Знание» https://znanierussia.ru/;

Российский Союз Молодежи https://www.ruy.ru/;

Российское Содружество Колледжей https://rosdk.ru/;

Ассоциация Волонтерских Центров https://авц.рф;

Всероссийский студенческий союз https://rosstudent.ru/;

Институт развития профессионального образования https://firpo.ru/

«Большая перемена» https://bolshayaperemena.online/;

«Лидеры России» https://лидерыроссии.рф/;

«Мы Вместе» (волонтерство) https://onf.ru;