

АННОТАЦИИ К РАБОЧИМ ПРОГРАММАМ
ПО ПРОФЕССИИ 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

1.1 Общая характеристика общеобразовательного предмета «Астрономия»

Астрономия как учебный предмет характеризуется:

- установкой на формирование у обучаемых основ знаний о методах и результатах научных исследований, фундаментальных законах природы небесных тел и Вселенной в целом.

Программа соответствует образовательному минимуму содержания основных образовательных программ и требованиям к уровню подготовки обучающихся, позволяет работать без перегрузок в группе с обучающимися разного уровня обучения и интереса к астрономии. Она позволяет сформировать у обучающихся достаточно широкое представление об астрономической картине мира.

Рабочая программа конкретизирует содержание предметных тем образовательного стандарта и дает распределение учебных часов по разделам курса астрономии с учетом межпредметных связей, возрастных особенностей обучающихся, определяет минимальный набор практических заданий, выполняемых учащимися.

Содержание программы реализуется в процессе освоения обучающимися общеобразовательного цикла основной профессиональной образовательной программы СПО с получением среднего (полного) общего образования, разработанной в соответствии с требованиями «Естественные науки» ФГОС СПО нового поколения.

В содержание общеобразовательного предмета включены теоретические и практические занятия, имеющие профессиональную значимость для студентов, осваивающих выбранную профессию СПО 43.01.09 Повар, кондитер и оборудования и направленные на их практическую подготовку.

Изучение общеобразовательного предмета «Астрономия» завершается промежуточной аттестацией в форме дифференцированного зачета в пятом семестре.

1.2 Место общеобразовательного предмета в учебном плане

Общеобразовательный предмет «Астрономия» является обязательным (по выбору обязательных предметных областей) и изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ОПОП СПО (ППКРС) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

1.1 ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Наименование разделов и тем	Всего часов (объем образовательной программы)	Из них			Внеаудиторная самостоятельная работа
		Теоретические занятия	Лаб. и практ. занятия	В форме практической подготовки	
Введение	1	1			
Предмет астрономии.	1	1			

Раздел 1 Практические основы астрономии	4	4	1		
Тема 1.1 Звездное небо и его изображение на звездных картах	2	2			
Тема 1.2 Изменение вида звездного неба	2	2			
Самостоятельная работа №1 «Практические основы астрономии»			1		
Раздел 2 Строение Солнечной системы	8	4	1		
Тема 2.1 Развитие представлений о Солнечной системе	2	1			
Тема 2.2 Законы движения небесных тел	2	1			
Тема 2.3 Определение расстояний и размеров тел в Солнечной системе	2	1			
Тема 2.4 Движение небесных тел под действием сил тяготения	2	1			
Самостоятельная работа № 2 «Строение Солнечной системы»			1		
Раздел 3 Природа тел Солнечной системы	10	10	1		
Тема 3.1 Общие характеристики планет.	2	2			
Тема 3.2 Система Земля-Луна	2	2			
Тема 3.3 Планеты земной группы	2	2			
Тема 3.4 Планеты-гиганты	2	2			
Тема 3.5 Малые тела Солнечной системы	1	1			
Самостоятельная работа № 3 «Природа тел Солнечной системы»			1		
Раздел 4 Солнце и звезды	8	8	1		
Тема 4.1 Солнце – ближайшая звезда	2	2	1		
Тема 4. 2 Масса и размеры звезд	2	2			
Тема 4.3 Расстояния до звезд. Характеристики излучения звезд	2	2			
Тема 4.4 Переменные и нестационарные звезды	2	2			
Раздел 5 Строение и эволюция Вселенной	3	1	2		
Тема 5.1 Наша Галактика. Другие звездные системы – галактики	2	1			

Тема 5.2 Основы современной космологии. Жизнь и разум во Вселенной	2		1		
Самостоятельная работа № 4 «Солнце. Строение и эволюция Вселенной»			1		
Промежуточная аттестация - дифференцированный зачет (во 2 семестре)					
Итого	34	28	6		
<i>максимальная учебная нагрузка – 36 часов, в том числе обязательная аудиторная нагрузка – 34 часа, лекции, уроки – 28 часов; В форме практической подготовки – 6 часов</i>					

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

1.1. Общая характеристика общеобразовательного предмета «Биология»

Биология — система наук, изучающая все аспекты жизни, на всех уровнях организации живого, начиная с молекулярного и заканчивая биосферным. Объектами изучения биологии являются живые организмы, их строение и жизнедеятельность, их многообразие, происхождение, эволюция и распределение живых организмов на Земле.

В программу включено содержание, направленное на формирование у студентов компетенций, необходимых для качественного освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования по ППКРС профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» в соответствии социально-экономического профиля профессионального образования.

При отборе содержания общеобразовательного предмета «Биология» использован культуросообразный подход, в соответствии с которым обучающиеся должны усвоить знания и умения, необходимые для формирования общей культуры, определяющей адекватное поведение человека в окружающей среде, востребованные в жизни и в практической деятельности.

Особое внимание уделено экологическому образованию и воспитанию обучающихся, формированию у них знаний о современной естественно-научной картине мира, ценностных ориентаций, что свидетельствует о гуманизации биологического образования.

Содержание общеобразовательного предмета предусматривает формирование у обучающихся общенаучных знаний, умений и навыков, универсальных способов деятельности и ключевых компетенций, включающих умение сравнивать биологические объекты, анализировать, оценивать и обобщать полученные сведения, уметь находить и использовать информацию из различных источников.

Изучение общеобразовательного предмета «Биология» завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета в рамках промежуточной аттестации обучающихся в процессе освоения ОПОП СПО с получением среднего общего образования ППКРС, предусмотренным учебным планом по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

В содержание общеобразовательного предмета «Биология» включены теоретические и практические занятия, имеющие профессиональную значимость для студентов, осваивающих профессию СПО 43.01.09 «Повар, кондитер», и направленные на их практическую подготовку.

Изучение общеобразовательного предмета «Биология» завершается промежуточной

аттестацией в форме дифференцированного зачета в соответствии с учебным планом по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

1.2 Место учебного предмета в учебном плане

Общеобразовательный предмет «Биология» является предметом по выбору из обязательной предметной области «Естественные науки» и изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования ППКРС по профессии СПО 43.01.09 «Повар, кондитер».

3. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

При реализации содержания общеобразовательного предмета «Биология» в пределах освоения ОПОП СПО ППКРС по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» на базе основного общего образования максимальная учебная нагрузка студентов с учетом естественнонаучного профиля составляет 114 часов.

3.1. Тематический план

Наименование разделов и тем	Всего часов	Из них		
		Теор. занят.	ЛПЗ	В форме практич. подгот.
Введение	2	2		
Раздел 1. Клетка – единица живого	34	23	11	8
Тема 1.1 Химический состав клетки	10	8	2	2
Тема 1.2 Структура и функции клетки	10	6	4	2
Тема 1.3 Обеспечение клеток энергией	8	4	4	2
Тема 1.4 Наследственная информация и реализация ее в клетке	6	5	1	2
Раздел 2. Размножение и развитие организмов.	18	9	9	4
Тема 2.1 Размножение организмов	14	6	8	2

Тема 2.2 Индивидуальное развитие организмов	4	3	1	2
Раздел 3. Основы генетики и селекции	18	13	5	6
Тема 3.1 Основные закономерности наследственности	8	5	3	2
Тема 3.2 Основные закономерности изменчивости	4	3	1	1
Тема 3.3 Генетика и селекция	6	5	1	3
Раздел 4. Эволюция	28	19	9	7
Тема 4.1 Развитие эволюционных идей. Доказательства эволюции	4	3	1	1
Тема 4.2 Механизмы эволюционного процесса	8	4	4	1
Тема 4.3 Возникновение и развитие жизни на Земле	6	4	2	2
Тема 4.4 Происхождение человека	10	8	2	3
Раздел 5. Основы экологии	10	8	2	3
Тема 5.1 Экосистемы	6	4	2	2
Тема 5.2 Биосфера. Охрана биосферы	4	4		1
Раздел 6. Бионика	4	4		
Тема 6.1 Бионика как одно из направлений биологии и кибернетики	4	4		
Всего: <i>максимальная учебная нагрузка – 114 часов, в том числе обязательная аудиторная нагрузка – 112 часов</i>	114	76	36	28

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

1.1. Общая характеристика общеобразовательного предмета «Математика»

Математика является фундаментальным общеобразовательным предметом со сложившимся устойчивым содержанием и общими требованиями к подготовке обучающихся.

В профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного

общего образования, изучение математики имеет свои особенности в зависимости от профиля профессионального образования.

При освоении профессий СПО естественно-научного профиля профессионального образования математика изучается на базовом уровне ФГОС среднего общего образования.

Общие цели изучения математики традиционно реализуются в четырех направлениях:

- 1) общее представление об идеях и методах математики;
- 2) интеллектуальное развитие;
- 3) овладение необходимыми конкретными знаниями и умениями;
- 4) воспитательное воздействие.

Содержание предмета разработано в соответствии с основными содержательными линиями обучения математике:

- алгебраическая линия, включающая систематизацию сведений о числах; изучение новых и обобщение ранее изученных операций (возведение в степень, извлечение корня, логарифмирование, синус, косинус, тангенс, котангенс и обратные к ним); изучение новых видов числовых выражений и формул; совершенствование практических навыков и вычислительной культуры, расширение и совершенствование алгебраического аппарата, сформированного в основной школе, и его применение к решению математических и прикладных задач;

- теоретико-функциональная линия, включающая систематизацию и расширение сведений о функциях, совершенствование графических умений; знакомство с основными идеями и методами математического анализа в объеме, позволяющем исследовать элементарные функции и решать простейшие геометрические, физические и другие прикладные задачи;

- линия уравнений и неравенств, основанная на построении и исследовании математических моделей, пересекающаяся с алгебраической и теоретико-функциональной линиями и включающая развитие и совершенствование техники алгебраических преобразований для решения уравнений, неравенств и систем; формирование способности строить и исследовать простейшие математические модели при решении прикладных задач, задач из смежных и специальных дисциплин;

- геометрическая линия, включающая наглядные представления о пространственных фигурах и изучение их свойств, формирование и развитие пространственного воображения, развитие способов геометрических измерений, координатного и векторного методов для решения математических и прикладных задач;

- стохастическая линия, основанная на развитии комбинаторных умений, представлений о вероятностно-статистических закономерностях окружающего мира.

В содержание общеобразовательного предмета включены теоретические и практические занятия, имеющие профессиональную значимость для студентов, осваивающих выбранную профессию СПО 43.01.09 Повар, кондитер и направленные на их практическую подготовку.

Изучение общеобразовательного предмета «Математика» завершается промежуточной аттестацией в форме экзамена.

1.2 Место общеобразовательного предмета в учебном плане

Общеобразовательный предмет «Математика» является обязательным и изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования ППКРС по профессии СПО 43.01.09 «Повар, кондитер».

2. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

При реализации содержания общеобразовательного предмета «Математика» в пределах освоения ОПОП СПО ППКРС по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» на базе основного общего образования максимальная учебная нагрузка студентов с учетом естественно-научного профиля составляет: 300 часов.

3.1 Тематический план

Наименование разделов и тем	Всего аудиторных часов	Из них			Внеауд. сам. работа
		Теоретические занятия	ЛПЗ	В форме практической подготовки	
Введение	2	2			
Раздел 1. Алгебра	22	14	8	2	
Тема 1.1. Развитие понятия о числе. Повторение.	10	8	2	2	
Тема 1.2. Корни, степени и логарифмы	12	6	6		
Раздел 2. Основы тригонометрии	30	22	8		
Тема 2.1. Основные понятия	6	6			
Тема 2.2. Основные тригонометрические тождества	10	8	2		
Тема 2.3. Преобразования простейших тригонометрических выражений	6	4	2		
Тема 2.4. Тригонометрические уравнения и неравенства	8	4	4		
Раздел 3. Функции, их свойства и графики.	44	32	12		
Тема 3.1. Функции	4	2	2		
Тема 3.2. Свойства функций	4	2	2		
Тема 3.3. Обратные функции	2	2			
Тема 3.4. Степенные, показательные, логарифмические и тригонометрические функции. Обратные	34	26	8		

тригонометрические функции					
Раздел 4. Начала математического анализа	36	28	8		
Тема 4.1. Последовательности	6	6			
Тема 4.2. Производная	18	14	4		
Тема 4.3. Первообразная и интеграл	12	8	4		
Раздел 5. Уравнения и неравенства	22	20	2	4	
Тема 5.1. Уравнения и системы уравнений	8	8		2	
Тема 5.2. Неравенства	6	6			
Тема 5.3. Использование свойств и графиков функций при решении уравнений и неравенств	8	6	2	2	
Раздел 6. Комбинаторика, статистика и теория вероятностей	24	16	8	2	4
Тема 6.1. Элементы комбинаторики	10	8	2		
Тема 6.2. Элементы теории вероятностей	6	4	2		
Тема 6.3. Элементы математической статистики	8	4	4	2	4
Раздел 7. Геометрия	60	34	26	7	
Тема 7.1. Прямые и плоскости в пространстве	12	8	4		
Тема 7.2. Многогранники	12	4	8	2	
Тема 7.3. Тела и поверхности вращения	12	8	4	2	
Тема 7.4. Измерения в геометрии	12	8	4	2	
Тема 7.5. Координаты и векторы	12	6	6	1	
Раздел 8. Заключительное повторение.	44	34	10		
Всего: <i>максимальная учебная нагрузка – 300 часов,</i>	284	202	82	15	4

в том числе обязательная аудиторная нагрузка – 284 часа, самостоятельная работа – 4 часа, консультации – 6 часов, промежуточная аттестация – 6 часов. В форме практической подготовки – 15 часов.					
---	--	--	--	--	--

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

1.1 Общая характеристика общеобразовательного предмета «Иностранный язык»

Иностранный язык как учебный предмет характеризуется:

- направленностью на освоение языковых средств общения, формирование *новой* языковой системы коммуникации, становление основных черт вторичной языковой личности;

- интегративным характером — сочетанием языкового образования с элементарными основами литературного и художественного образования (ознакомление с образцами зарубежной литературы, драматургии, музыкального искусства, кино и др.);

- полифункциональностью — способностью выступать как целью, так и средством обучения при изучении других предметных областей, что позволяет реализовать в процессе обучения самые разнообразные межпредметные связи.

Содержание учебного предмета направлено на формирование различных видов компетенций:

- *лингвистической* — расширение знаний о системе русского и английского языков, совершенствование умения использовать грамматические структуры и языковые средства в соответствии с нормами данного языка, свободное использование приобретенного словарного запаса;
- *социолингвистической* — совершенствование умений в основных видах речевой деятельности (аудировании, говорении, чтении, письме), а также в выборе лингвистической формы и способа языкового выражения, адекватных ситуации общения, целям, намерениям и ролям партнеров по общению;
- *дискурсивной* — развитие способности использовать определенную стратегию и тактику общения для устного и письменного конструирования и интерпретации связных текстов на иностранном языке по изученной проблематике, в том числе демонстрирующие творческие способности обучающихся;
- *социокультурной* — овладение национально-культурной спецификой страны изучаемого языка и развитие умения строить речевое и неречевое

поведение адекватно этой специфике; умение выделять общее и различное в культуре родной страны и англоговорящих стран;

- *социальной* — развитие умения вступать в коммуникацию и поддерживать ее;
- *стратегической* — совершенствование умения компенсировать недостаточность знания языка и опыта общения в иноязычной среде;
- *предметной* — развитие умения использовать знания и навыки, формируемые в рамках предмета «Иностранный язык», для решения различных проблем.

Содержание общеобразовательного предмета «Иностранный язык» делится на основное, которое изучается вне зависимости от профиля профессионального образования, и профессионально направленное, предназначенное для освоения профессий СПО и специальностей СПО технического, естественно-научного, социально-экономического и гуманитарного профилей профессионального образования.

Основное содержание предполагает формирование у обучающихся совокупности следующих практических умений:

заполнить анкету/заявление (например, о приеме на курсы, в отряд волонтеров, в летний/зимний молодежный лагерь) с указанием своих фамилии, имени, отчества, даты рождения, почтового и электронного адреса, телефона, места учебы, данных о родителях, своих умениях, навыках, увлечениях и т. п.;

- заполнить анкету/заявление о выдаче документа (например, туристической визы);
- написать энциклопедическую или справочную статью о родном городе по предложенному шаблону;
- составить резюме.

Профессионально ориентированное содержание нацелено на формирование коммуникативной компетенции в деловой и выбранной профессиональной сфере, а также на освоение, повторение и закрепление грамматических и лексических структур, которые наиболее часто используются в деловой и профессиональной речи.

При этом к учебному материалу предъявляются следующие требования:

- аутентичность;
- высокая коммуникативная ценность (употребительность), в том числе в ситуациях делового и профессионального общения;
- познавательность и культуроведческая направленность;
- обеспечение условий обучения, близких к условиям реального общения (мотивированность и целенаправленность, активное взаимодействие, использование вербальных и невербальных средств коммуникации и др.).

Организация образовательного процесса предполагает выполнение индивидуальных проектов, участие обучающихся в ролевых играх, требующих от них проявления различных видов самостоятельной деятельности: исследовательской, творческой, практико-ориентированной и др.

Содержание учебного предмета «Английский язык» предусматривает освоение текстового и грамматического материала.

Текстовый материал для чтения, аудирования и говорения должен быть информативным; иметь четкую структуру и логику изложения, коммуникативную направленность, воспитательную ценность; соответствовать речевому опыту и интересам обучающихся.

Продолжительность аудиотекста не должна превышать 5 минут при темпе речи 200—250 слогов в минуту.

Коммуникативная направленность обучения обуславливает использование следующих функциональных стилей и типов текстов: *литературно-художественный, научный, научно-популярный, газетно-публицистический, разговорный.*

Отбираемые лексические единицы должны отвечать следующим требованиям:

обозначать понятия и явления, наиболее часто встречающиеся в литературе различных жанров и разговорной речи;

включать безэквивалентную лексику, отражающую реалии англоговорящих стран (денежные единицы, географические названия, имена собственные, меры веса, длины, обозначения времени, названия достопримечательностей и др.); наиболее употребительную деловую и профессиональную лексику, в том числе некоторые термины, а также основные речевые и этикетные формулы, используемые в письменной и устной речи в различных ситуациях общения; вводиться не изолированно, а в сочетании с другими лексическими единицами.

В содержание общеобразовательного предмета включены теоретические и практические занятия, имеющие профессиональную значимость для студентов, осваивающих выбранную профессию СПО 43.01.09 Повар, кондитер и направленные на их практическую подготовку.

Изучение общеобразовательного предмета «Иностранный язык» завершается промежуточной аттестацией в форме дифференцированного зачета.

1.2 Место общеобразовательного предмета в учебном плане

Общеобразовательный предмет «Иностранный язык» является обязательным (по выбору обязательных предметных областей) и изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ОПОП СПО (ППКРС) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

1.1 ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Наименование разделов и тем		Из них	
-----------------------------	--	--------	--

	Всего часов (объем образовательной программы)	Теоретические занятия	Лаб. и практ. занятия	В форме практической подготовки	Внеаудиторная самостоятельная работа
ВВЕДЕНИЕ	9		11		
Алфавит, правила произношения (типы слогов), порядок слов в предложении. к/р проверка общих знаний	3		3		
Части речи. Порядок слов в предложении. Артикль	3		4		
Местоимение. Временные формы в английском языке. Спряжение глагола «to be»	3		4		
Раздел 1 Приветствие, прощание, представление себя и других людей в официальной и неофициальной обстановке	9		4		
Тема 1.1 Приветствие, прощание, знакомство.	2		2		
Тема 1.2 Представления себя и других в неофициальной форме	2		2		
Раздел 2 Описание человека (внешность, национальность, образование, личные качества, род занятий, должность, место работы и др.).	10		10		1
Тема 2.1 Внешность человека	2		2		
Тема 2.2 Личные качества человека	2		2		
Тема 2.3 Образование	2		2		
Тема 2.4 Каким я вижу свое будущее	2		2		1
Тема 2.5 Престижные профессии	2		2		
Раздел 3	10		10		1

Семья и семейные отношения, домашние обязанности					
Тема 3.1 Моя семья	2		2		1
Тема 3.2 Проблемы молодежи	2		2		
Тема 3.3 Вопросительные местоимения	2		2		
Тема 3.4 Домашние обязанности	2		2		
Тема 3.5 Выполнение грамматических заданий	2		2		
Раздел 4 Описание жилища и учебного заведения (здание, обстановка, условия жизни, техника, оборудование)	10		5		
Тема 4.1 Моя квартира	2		1		
Тема 4.2 Условия жизни	2		1		
Тема 4.3 Предлоги места	2		1		
Тема 4.4 Мой техникум	2		1		
Тема 4.5 Указательные местоимения	2		1		
Раздел 5 Распорядок дня студента колледжа	10		10		
Тема 5.1 Мой рабочий день	2		2		
Тема 5.2 Распорядок дня	2		2		
Тема 5.3 Определенный, неопределенный артикль	2		2		
Тема 5.4 Моя учеба	2		2		
Тема 5.5 Выполнение грамматических заданий тренировочного характера	2		2		
Раздел 6 Хобби, досуг	10		10		
Тема 6.1 Мое хобби	2		2		
Тема 6.2 Компьютер и мы	2		2		
Тема 6. 3 Мой любимый вид спорта	2		2		

Тема 6.4 Как мы проводим свои выходные	2		2		
Тема 6.5 Степени сравнения имени прилагательного	2		2		
Раздел 7 Описание местоположения объекта (адрес, как найти)	10		10		
Тема 7.1 Моя Родина	2		2		
Тема 7.2 Письмо другу	2		2		
Тема 7.3 Числительные	2		2		
Тема 7.4 Наречие в сравнительной и превосходной форме	2		2		
Тема 7.5 Выполнение грамматических заданий тренировочного характера	2		2		
Раздел 8 Магазины, товары, совершение покупок	10		10		
Тема 8.1 Шопинг	2		2		
Тема 8.2 Виды товаров	2		2		
Тема 8.3 Поход в магазин	2		2		
Тема 8.4 Как зарабатывает молодежь	2		2		
Тема 8.5 Выполнение грамматических заданий тренировочного характера	2		2		
Раздел 9 Физкультура и спорт, здоровый образ жизни	10		10		
Тема 9.1 Спорт. Виды спорта.	2		2		
Тема 9.2 История Олимпийских игр	2		2		
Тема 9.3 Спорт в Англии, России	2		2		
Тема 9.4 Здоровый образ жизни	2		2		
Тема 9.5 На приеме у врача	2		2		
Раздел 10	10		10		

Экскурсии и путешествия					
Тема 10.1 Экскурсии и путешествия	2		2		
Тема 10.2 Путешествие по Великобритании и России	2		2		
Тема 10.3 Достопримечательности Англии	2		2		
Тема 10.4 Музеи	2		2		
Тема 10.5 Художники и писатели	2		2		
Раздел 11 Россия, ее национальные символы, государственное и политическое устройство	10		10		
Тема 11.1 Россия, географическое положение,	2		2		
Тема 11.2 Россия, политическое и государственное устройство РФ	2		2		
Тема 11.3 Россия многонациональное государство.	2		2		
Тема 11.4 Моя малая Родина	2		2		
Тема 11.5 Выполнение грамматических заданий тренировочного характера	2		2		
Раздел 12 Англоговорящие страны, географическое положение, климат, флора и фауна, национальные символы, государственное и политическое устройство, наиболее развитые отрасли экономики, достопримечательности, традиции	12		12		1
Тема 12.1 Объединенное королевство Великобритании	2		2		1
Тема 12.2 Англия. Шотландия	2		2		
Тема 12.3 Уэльс. Северная Ирландия	2		2		
Тема 12.4 Австралия и Новая Зеландия	2		2		
Тема 12. 5 США. Канада	2		2		
Тема 12.6Выполнение грамматических заданий тренировочного характера	2		2		

Раздел 13	8		8		
Человек и природа, экологические проблемы					
Тема 14.1 Человек и природа	2		2		
Тема 14. 2 Окружающая среда	2		2		
Тема 14. 3 Проблемы экологии	2		2		
Тема 14 4. Экологические движения и организации	1		1		
Тема 14 5. Национальные парки и заповедники	1		1		
Раздел 14	10		10		1
Научно-технический прогресс					
Тема 13. 1 История науки и техники	2		2		
Тема 13.2 Научные деятели и изобретатели	2		2		1
Тема 13.3 «Научно-технический прогресс». Компьютеры в нашей жизни.	2		2		
Тема 13.4 Технологическая карта. Составление меню.	2		2		
Тема 13.5 Выполнение грамматических заданий тренировочного характера	2		2		
Раздел 15	6		6		1
«Физические и природные явления». Математические действия.					
Тема 15. Физические и природные явления». Математические действия	1		1		
Тема 15. 2 Расчет калькуляции рецептуры блюда.	2		2		
Тема 15.3 Система закупок и хранения продуктов.	1		1		
Тема 15 .4 Чтение тематических текстов	1		1		1
Тема 15. 5 Выполнение грамматических заданий тренировочного характера	1		1		
Раздел 16	10		5		1
Безопасность жизнедеятельности. Техника безопасности на рабочем месте.					
Тема 16.1 Безопасность жизнедеятельности. Техника	2		1		

безопасности на рабочем месте.					
Тема 16. 2 Техника безопасности на рабочем месте.	2		1		
Тема 16 .3 Особенности технического перевода	2		1		
Тема 16. 4 Чтение тематических текстов	2		1		1
Тема 16. 5 Герундий и инфинитив	2		1		
Раздел 17	10		10		1
Достижения и инновации в области естественных наук»					
Тема 17. 1 История развития информационных технологий	2		2		
Тема 17. 2 Пищевая промышленность, детали, механизмы	2		2		
Тема 17. 3 Использование оборудования. Приборы.	2		2		
Тема 17. 4 Чтение тематических текстов	2		2		1
Тема 17. 5 Выполнения грамматических заданий тренировочного характера	2		2		
Раздел 17	7		7		1
Отраслевые выставки					
Тема 18.1 Достижения и инновации. Пищевая промышленность	1		1		
Тема 18. 2 Участие в отраслевых выставках». Сфера обслуживания. Прием посетителей.	1		1		
Тема 18.4 Чтение тематических текстов	1		1		1
Тема 18.5 Выполнение грамматических заданий тренировочного характера	1		1		
Промежуточная аттестация - дифференцированный	2				

зачет (4 семестр)					
Итого	178		168		8
<i>Всего: максимальная учебная нагрузка – 178 часов, в том числе обязательная аудиторная нагрузка – 168 часов, самостоятельная работа - 8 часов</i>					

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

1.1.Общая характеристика общеобразовательного предмета «Информатика»

При освоении профессий СПО естественно-научного профиля профессионального образования информатика изучается на базовом уровне ФГОС среднего общего образования.

Учебный предмет «Информатика» включает следующие разделы:

- «Информационная деятельность человека»;
- «Информация и информационные процессы»;
- «Средства информационных и коммуникационных технологий (ИКТ)»;
- «Технологии создания и преобразования информационных объектов»;
- «Телекоммуникационные технологии».

Содержание общеобразовательного предмета позволяет реализовать связь с другими образовательными областями, учитывает возрастные особенности обучающихся.

Изучение информатики на базовом уровне предусматривает освоение учебного материала всеми обучающимися, когда в основной школе обобщается и систематизируется учебный материал по информатике в целях комплексного продвижения студентов в дальнейшей учебной деятельности.

Освоение общеобразовательного предмета «Информатика», учитывает специфику осваиваемых профессий СПО, предполагает углубленное изучение отдельных тем, активное использование различных средств ИКТ, увеличение практических занятий, различных видов самостоятельной работы, направленных на подготовку обучающихся к профессиональной деятельности с использованием ИКТ.

В содержание общеобразовательного предмета включены теоретические и практические занятия, имеющие профессиональную значимость для студентов, осваивающих выбранные профессии СПО или специальности СПО и направленные на их практическую подготовку.

Изучение общеобразовательного предмета «Информатика» завершается промежуточной аттестацией в форме дифференцированного зачета.

1.2 Место общеобразовательного предмета в учебном плане

Общеобразовательный предмет «Информатика» является обязательным из предметной области «Математика и информатика» и изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ОПОП СПО (ППКРС).

3.ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

При реализации содержания общеобразовательного предмета «Информатика» в пределах освоения ОПОП СПО (ППКРС) на базе основного общего образования максимальная учебная нагрузка студентов с учетом технического профиля составляет: 110 часов.

3.1 Тематический план

Наименование разделов и тем	Всего час.	Из них			Внеауд.самост. работа
		Теор. занят	Практ и лаб.	В форме прак.п.одгот.	
ВВЕДЕНИЕ	1	1			
Раздел 1. Информационная деятельность человека	9	5	4	2	
Тема 1.1 Этапы развития информационного общества. Этапы развития технических средств и информационных ресурсов	5	3	2		
Тема 1.2 Виды профессиональной информационной деятельности человека с использованием технических средств и информационных ресурсов (в соответствии с техническим направлением профессиональной деятельности)	4	2	2	2	
Раздел 2. Информация и информационные процессы	20	12	8	2	2
Тема 2.1 Подходы к понятию и представлению информации	4	2	2		
Тема 2.2 Алгоритмы и способы их описания.	6	2	2	2	2
Тема 2.3 Компьютер как исполнитель команд.	6	4	2		
Тема 2.4 Реализация основных информационных процессов с помощью компьютеров.	4	2	2		
Раздел 3. Средства информационных и коммуникационных технологий	16	10	6	4	
Тема 3.1 Архитектура компьютеров.	6	4	2		
Тема 3.2 Компьютерные сети	4	2	2		
Тема 3.3 Безопасность, гигиена, эргономика, ресурсосбережение. Защита информации, антивирусная защита.	6	4	2	4	

Раздел 4. Технологии создания и преобразования информационных объектов	29	13	14	6	2
Тема 4.1 Понятие об информационных системах и автоматизации информационных процессов.	23	9	12	4	2
Тема 4.2 Базы данных.	4	2	2	2	
Раздел 5. Телекоммуникационные технологии	33	15	18	2	
Тема 5.1 Технические и программные средства телекоммуникационных технологий	19	7	12	2	
Тема 5.2 Организации коллективной деятельности в глобальных и локальных компьютерных сетях.	8	4	4		
Тема 5.3 Управление процессами. Автоматизированные и автоматические системы управления.	6	4	2		
Промежуточная аттестация			2		
<i>Всего: максимальная учебная нагрузка – 110 час. в том числе: обязательная аудиторная нагрузка – 104 час. самостоятельная работа – 4 час. в форме практической подготовки - 16 час.</i>					

. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС по профессии СПО 43.01.09 «Повар, кондитер».

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована профессиональными образовательными организациями, реализующими программы среднего профессионального образования технического профиля.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в примерную образовательную программу.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- использовать лабораторное оборудование;
- определять основные группы микроорганизмов;
- проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства;

- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
- осуществлять микробиологический контроль пищевого производства.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- основные понятия и термины микробиологии;
- классификацию микроорганизмов;
- морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;
- генетическую и химическую основы микроорганизмов;
- роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;
- характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;
- особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве,

условия их развития;

- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;
- схему микробиологического контроля;
- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю,

одежде;

- правила личной гигиены работников пищевых производств

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

1.4. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов		
	Всего	1 семестр	2 семестр
Объем образовательной программы (всего)	54	18	36
Суммарная нагрузка во взаимодействии с преподавателем (всего)	50	18	32
в том числе			
теоретические занятия	36	14	22
лабораторные работы (если предусмотрено)	12	4	8
практические занятия (если предусмотрено)			
контрольные работы (если предусмотрено)			
консультации (если предусмотрено)	2		2
из них в форме практической подготовки	30	10	20
Самостоятельная работа обучающегося (всего), в том числе индивидуальный проект (указываются все виды самостоятельной работы: реферат, расчетно – графическая работа, внеаудиторная самостоятельная работа и т.п.) (если предусмотрено)	2		2

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании по программам повышения квалификации и переподготовки работников сферы индустрии питания и профессиональной подготовки по профессии «Повар, кондитер»

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина изучается в рамках общепрофессионального цикла

1.3. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

-проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;

-оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);

-оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;

-осуществлять контроль хранения и расхода продуктов;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

-ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;

-виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;

-методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;

-современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;

-виды складских помещений и требования к ним;

1.4 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов		
	Всего	1 семестр	2 семестр
Объем образовательной программы (всего)	86		
Суммарная нагрузка во взаимодействии с преподавателем (всего)	78	32	46
в том числе			
теоретические занятия	42	20	22
практические занятия (если предусмотрено)	30	10	20
консультации (если предусмотрено)	6	2	4
из них в форме практической подготовки		14	32
Промежуточная аттестация (по ФГОС СПО ТОП 50)	6		6
Самостоятельная работа обучающегося (всего), в том числе индивидуальный проект (указываются все виды самостоятельной работы: реферат, расчетно – графическая работа, внеаудиторная самостоятельная работа и т.п.) (если предусмотрено)	2		2
Промежуточная аттестация в форме экзамена			

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании по программам повышения квалификации и переподготовки работников сферы индустрии питания и профессиональной подготовки по профессии «Повар, кондитер»

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина изучается в рамках общепрофессионального цикла

1.3. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

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 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- 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.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- 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.

1.4 Объем учебного предмета (дисциплины) и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов			
	Всего	1 семестр	2 семестр	3 семестр
Объем образовательной программы (всего)	136			
Суммарная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	122	34	68	20
в том числе				
теоретические занятия	92	24	54	14
практические занятия (если предусмотрено)	30	10	14	6
консультации (если предусмотрено)	6		2	4
из них в форме практической подготовки	74	20	42	12
Промежуточная аттестация (по ФГОС СПО ТОП 50)	6			6
Самостоятельная работа обучающегося (всего), в том числе индивидуальный проект (указываются все виды самостоятельной работы: реферат, расчетно – графическая работа, внеаудиторная самостоятельная работа и т.п.) (если предусмотрено)	2			2
Промежуточная аттестация в форме экзамена				

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина входит в профессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина и имеет связь с дисциплиной **Основы калькуляции и учета**

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
------------	--------	--------

ОК 11	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 ситуациях; защищать свои права в рамках действующего законодательства РФ.	принципы рыночной экономики; организационно-правовые формы организаций; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; способы ресурсосбережения в организации; понятие, виды предпринимательства; виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации; нормативно - правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения; основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения; формы и системы оплаты труда; механизм формирования заработной платы; виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы
ОК 01	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. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Определять задачи поиска информации	Номенклатура информационных источников применяемых в

	Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска	профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 05	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
ОК 06	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Понимать общий смысл четко	правила построения простых и

	произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК 11	Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности Оформлять бизнес-план Рассчитывать размеры выплат по кредитам	Основы предпринимательской деятельности Основы финансовой грамотности Правила разработки бизнес-планов Порядок выстраивания презентации Виды кредитных банковских продуктов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов		
	Всего	7 семестр	8 семестр
Объем образовательной программы (всего)	76		
Суммарная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	70	34	36
в том числе			
теоретические занятия	50	24	26
практические занятия (если предусмотрено)	20	10	10

консультации (если предусмотрено)	-	-	-
из них в форме практической подготовки	20	10	10
Промежуточная аттестация (по ФГОС СПО ТОП 50)	2		
Самостоятельная работа обучающегося (всего), в том числе индивидуальный проект (указываются все виды самостоятельной работы: реферат, расчетно – графическая работа, внеаудиторная самостоятельная работа и т.п.) (если предусмотрено)	4	4	2
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета			2

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина входит в профессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина и имеет связь с дисциплинами ОП 04. Экономические и правовые основы профессиональной деятельности и со всеми профессиональными модулями.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Код ПК, ОК	Умения	Знания
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 план-меню, работать со сборником рецептов 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.
ОК 01	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. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации

	Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска	Формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 05	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
ОК 06	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы	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

строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связанные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности
---	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов		
	Всего	7 семестр	8 семестр
Объем образовательной программы (всего)	74		
Суммарная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	68	48	20
в том числе			
теоретические занятия	46	34	12
практические занятия (если предусмотрено)	22	14	8
консультации (если предусмотрено)	-	-	-
из них в форме практической подготовки	22	14	8
Промежуточная аттестация (по ФГОС СПО ТОП 50)	2		
Самостоятельная работа обучающегося (всего), в том числе индивидуальный проект (указываются все виды самостоятельной работы: реферат, расчетно – графическая работа, внеаудиторная самостоятельная работа и т.п.)	4	2	2
(если предусмотрено)			
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета			2

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОХРАНА ТРУДА

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании по программам повышения квалификации и переподготовки работников сферы индустрии питания и профессиональной подготовки по профессии «Повар, кондитер»

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина изучается в рамках общепрофессионального цикла

1.3. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

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 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;

- использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;

- участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;

- проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;

- вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- 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.

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.4 Объем учебного предмета (дисциплины) и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов	
	Всего	1 семестр
Объем образовательной программы (всего)	36	
Суммарная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	34	34
в том числе		
теоретические занятия	26	26
практические занятия (если предусмотрено)	8	8
консультации (если предусмотрено)	-	-
из них в форме практической подготовки	8	8
Промежуточная аттестация (по ФГОС СПО ТОП 50)	2	2
Самостоятельная работа обучающегося (всего), в том числе индивидуальный проект (указываются все виды самостоятельной работы: реферат, расчетно – графическая работа, внеаудиторная самостоятельная работа и т.п.) (если предусмотрено)	-	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

43.01.09 Повар, кондитер

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Иностранный язык» является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 43.01.09 Повар, кондитер

1.1 Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Дисциплина входит в общепрофессиональный учебный цикл, имеет межпредметные связи со всеми профессиональными модулями в области профессиональной терминологии на иностранном языке.

1.3 Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины

Программа предназначена для обучения студентов английскому языку. В результате дисциплины обучающийся должен овладеть навыками свободного владения устной речью в рамках, определенных профессиональной тематикой, необходимой для обслуживания иностранных граждан (туристов) в предприятиях общественного питания, а также должен **знать:**

1. Профессиональную терминологию сферы индустрии питания, социально-культурные и ситуационно обусловленные правила общения на иностранном языке;
2. Лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности;
3. Простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения;
4. Предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; безличные предложения; сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами *and, but*;
5. Имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения.
6. Артикль: определенный, неопределенный, нулевой. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля.
7. Имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения.
8. Наречия в сравнительной и превосходной степенях. Неопределенные наречия, производные от *some, any, every*.
9. Количественные местоимения *much, many, few, a few, little, a little*.
10. Глагол, понятие глагола-связки. Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite, Present, Past, Future Continuous/Progressive, Present, Past, Future Perfect.

уметь:

Общие умения:

1. Использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;
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

1. Участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему;
2. Осуществлять запрос и обобщение информации;

3. Обращаться за разъяснениями;
4. Выражать свое отношение (согласие, несогласие, оценку) к высказыванию собеседника, свое мнение по обсуждаемой теме;
5. Вступать в общение (порождение инициативных реплик для начала разговора, при переходе к новым темам);
6. Поддерживать общение или переходить к новой теме (порождение реактивных реплик – ответы на вопросы собеседника, а также комментарии, замечания, выражение отношения);
7. Завершать общение;

Монологическая речь

1. Делать сообщения, содержащие наиболее важную информацию по теме, проблеме;
2. Кратко передавать содержание полученной информации;
3. В содержательном плане совершенствовать смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность и уместность.

Письменная речь

1. Небольшой рассказ (эссе);
2. Заполнение анкет, бланков;
3. Написание тезисов, конспекта, сообщения, в том числе на основе работы с текстом.

Аудирование

1. Понимать основное содержание текстов монологического и диалогического характера в рамках изучаемых тем;
2. Высказывания собеседника в наиболее распространенных стандартных ситуациях повседневного общения.
3. Отделять главную информацию от второстепенной;
4. Выявлять наиболее значимые факты;
5. Определять свое отношение к ним, извлекать из аудиоматериалов необходимую или интересующую информацию.

Чтение

1. Извлекать необходимую, интересующую информацию;
2. Отделять главную информацию от второстепенной;
3. Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

ОК.02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК.03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК.05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК.09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК.10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

1.4 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов				
	Всего	5 семестр	6 семестр		
Объем образовательной программы (всего)	58	30	28		
Суммарная нагрузка во взаимодействии с преподавателем (всего)	52				
в том числе					
теоретические занятия	2	2	0		
лабораторные работы (если предусмотрено)					
практические занятия (если предусмотрено)	50	28	22		
контрольные работы (если предусмотрено)					
консультации (если предусмотрено)					
из них в форме практической подготовки					

Самостоятельная работа обучающегося (всего) , в том числе индивидуальный проект (указываются все виды самостоятельной работы: реферат, расчетно – графическая работа, внеаудиторная самостоятельная работа и т.п.) (если предусмотрено)	4	0	4		
Промежуточная аттестация в форме – диф.зачет в 6 семестре 2 часа					

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1.4. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании по программам повышения квалификации и переподготовки работников сферы индустрии питания и профессиональной подготовки по профессии «Повар, кондитер»

1.5. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина изучается в рамках общепрофессионального цикла

1.6. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь**:

- 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;
- ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;
- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;
- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;
- оказывать первую помощь пострадавшим.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать**:

- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьёзной угрозе национальной безопасности России;
- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;
- основы военной службы и обороны России;
- 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.

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.4 Объем учебного предмета (дисциплины) и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов	
	Всего	6 семестр
Объем образовательной программы (всего)	36	
Суммарная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	34	34
в том числе		
теоретические занятия	20	20
практические занятия (если предусмотрено)	14	14
консультации (если предусмотрено)		
из них в форме практической подготовки	14	14
Промежуточная аттестация (по ФГОС СПО)	2	2

ТОП 50)		
Самостоятельная работа обучающегося (всего), в том числе индивидуальный проект (указываются все виды самостоятельной работы: реферат, расчетно – графическая работа, внеаудиторная самостоятельная работа и т.п.) (если предусмотрено)	-	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

1.1. Общая характеристика общеобразовательного учебного предмета «Литература»

Литературе принадлежит ведущее место в эмоциональном, интеллектуальном и эстетическом развитии человека, формировании его миропонимания и национального самосознания. Литература как феномен культуры эстетически осваивает мир, выражая богатство и многообразие человеческого бытия в художественных образах. Она обладает большой силой воздействия на читателей, приобщая их к нравственно-эстетическим ценностям нации и человечества. Литература формирует духовный облик и нравственные ориентиры молодого поколения.

Основой содержания учебного предмета «Литература» являются чтение и текстуальное изучение художественных произведений, составляющих золотой фонд русской классики. Каждое классическое произведение всегда актуально, так как обращено к вечным человеческим ценностям. Обучающиеся постигают категории добра, справедливости, чести, патриотизма, любви к человеку, семье; понимают, что национальная самобытность раскрывается в широком культурном контексте.

Целостное восприятие и понимание художественного произведения, формирование умения анализировать и интерпретировать художественный текст возможны только при соответствующей эмоционально-эстетической реакции читателя. Ее качество непосредственно зависит от читательской компетенции, включающей способность наслаждаться произведениями словесного искусства, развитый художественный вкус, необходимый объем историко- и теоретико-литературных знаний и умений, отвечающий возрастным особенностям учащегося.

Изучение литературы при реализации образовательной программы среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования при освоении профессий СПО и специальностей СПО технического, естественно-научного и социально-экономического профилей профессионального образования литература изучается на базовом уровне ФГОС среднего общего образования, В содержании учебной дисциплины дополнительный материал для углубленного изучения выделен курсивом.

Изучение учебного материала по литературе предполагает дифференциацию уровней достижения обучающимися поставленных целей. Так, уровень функциональной грамотности может быть достигнут как в освоении наиболее распространенных литературных понятий и практически полезных знаний при чтении произведений русской литературы, так и в овладении способами грамотного выражения своих мыслей устно и письменно, освоении навыков общения с другими людьми. На уровне ознакомления осваиваются такие элементы

содержания, как фундаментальные идеи и ценности, образующие основу человеческой культуры и обеспечивающие миропонимание и мировоззрение человека, включенного в современную общественную культуру.

1.2. Место общеобразовательного учебного предмета в учебном плане

Учебный предмет «Литература» является составной частью обязательной предметной области «Филология» ФГОС среднего общего образования.

Учебный предмет «Литература» изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС).

Учебный предмет «Литература» входит в состав общих общеобразовательных учебных предметов, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования, для профессий СПО или специальностей СПО соответствующего профиля профессионального образования.

2. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

При реализации содержания общеобразовательного учебного предмета «Литература» в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС)

максимальная учебная нагрузка обучающихся составляет 168 часов,

из них аудиторная (обязательная) нагрузка обучающихся 156 часов,

включая практические занятия — 40 час,

внеаудиторная самостоятельная работа студентов — 2 часа;

Консультации - 6 часов

Промежуточная аттестация – 4 часа.

2.1. Тематический план

Наименование тем и разделов	Все-го час.	Из них			Вн. сам раб
		Тео р зан.	Пра ктич .	Практ . подго товки	
ЛИТЕРАТУРА 19 ВЕКА					
Введение. Понятие об историко – литературном процессе. Основные темы и проблемы русской литературы.	1	1			
Раздел 1. Русская литература в 1 половине 19 века					
Тема 1.1 Обзор русской литературы 1 – ой половины 19 века. Основные литературные направления. Романтизм и реализм. Литература в преддверии А. С. Пушкина	1	1			
Тема 1.2 А. С. Пушкин. Жизнь и творчество. Лирика. «Медный всадник»	3	1	1	1	

Тема 1.3 М. Ю. Лермонтов. Жизнь и творчество. Лирика Лермонтова	2	2			
Тема 1.4 Н. В. Гоголь. Жизнь и творчество. «Невский проспект». «Портрет»	3	3		1	
Сочинение по произведениям 1 – ой половины 19 века. (А. С. Пушкин, М. Ю. Лермонтов, Н. В. Гоголь)	2		2		
Раздел 2. Русская литература во 2 половине 19 века					
Тема 2.1 А. Н. Островский. Жизнь и творчество. Драма «Гроза».	3	2	1		
Тема 2.2 И. А. Гончаров. Жизнь и творчество. Роман «Обломов».	3	2	1		
Тема 2.3 И. С. Тургенев. Жизнь и творчество. Роман «Отцы и дети».	3	2	1	1	
Тема 2.4 Н. Г. Чернышевский. Роман «Что делать?»	1	1			
Сочинение (А. Н. Островский, И. А. Гончаров, И. С. Тургенев).	2		2		
Раздел 3 . Поэзия 2 половины 19 века					
Тема3.1. Обзор поэзии 1 половины19 века (Майков, Полонский, Григорьев)	1	1			
Тема 3.2 Ф. И. Тютчев. Лирика Тютчева.	3	2	1		
Тема3.3 А. А. Фет. Личность, судьба и творчество. Лирика Фета.	3	2	1	1	
Тема 3.4 Н. А. Некрасов. Жизнь и творчество. Лирика Некрасова. Поэма «Кому на Руси жить хорошо».	3	2	1	1	
Тема 3.5 А. К. Толстой. Жизнь и творчество. Лирика А. К. Толстого.	1	1			
Тема 3.6 К. Хетагуров. Лирика. Сборник «Осетинская лира»	1	1			
Сочинение по поэзии (Тютчев, Фет, Некрасов)	2		2		
Раздел 4. Проза конца 19 века.					
Тема4.1 Н. С. Лесков. Жизнь и творчество. «Очарованный странник»	3	2	1	1	
Тема 4.2 М. Е. Салтыков – Щедрин. Жизнь и творчество. Повесть «История одного города»	3	2	1		
Тема 4.3 Ф. М. Достоевский. Личность писателя. «Преступление и наказание». Зачет по роману.	8	7	1	1	
Тема 4.4 Л. Н. Толстой. Личность писателя.«Война и мир». Зачет.	10	9	1	2	
Сочинение (Ф. М. Достоевского «Преступление и наказание» , Л. Н. Толстого «Война и мир» - по выбору)	2		2		
Тема 4.5 А. П. Чехов. Краткий очерк жизни и творчества. Рассказы Чехова. Пьеса «Вишневый сад»	4	3	1	1	
Тема 4.6 Зарубежная литература. Шекспир «Гамлет». Ги де Мопассан Новелла «Ожерелье». Г. Ибсен Драма «Кукольный дом» А. Рембо «Пьяный корабль»	2	2			
Тема 4.7. Нравственные уроки русской литературы 19 века. Повторение и систематизация изученного. Зачет.	1	1			

ЛИТЕРАТУРА XX ВЕКА					
Раздел 5. Литература начала 20 века					
Тема 5.1 И. А. Бунин. Жизнь и творчество Лирика. Рассказы.	3	2	1	2	
Тема 5.2 А. И. Куприн. Жизнь и творчество. «Гранатовый браслет»	3	2	1		
Тема 5.3 А. М. Горький. Жизнь и творчество. Рассказ «Старуха Изергиль». Пьеса «На дне»	3	2	1		
Сочинение (И. А. Бунин, А. И. Куприн, М. А. Горький)	2		2		
Тема 5.4 «Серебряный век». Символизм. В. Брюсов. К. Бальмонт. Акмеизм. Н. Гумилев Футуризм. И. Северянин. В. Хлебников. Новокрестьянская поэзия. Н. Клюев.	4	3	1		
Тема 5.5 А. А. Блок. Жизнь и творчество. Лирика. Поэма «Двенадцать»	3	2	1		
Раздел 6. Особенности развития литературы 20 годов XX века					
Тема 6.1 В. В. Маяковский. Жизнь и творчество. Лирика Маяковского Поэма «Облако в штанах»	2	2			
Тема 6.2 С. А. Есенин. Жизнь и творчество. Лирика.	2	1	1		
Тема 6.3 А. А. Фадеев. Роман «Разгром»	1	1			
Раздел 7. Литература 30-40 годов XX века					
Тема 7.1 М. И. Цветаева. Трудная судьба поэта. Лирика.	2	2		1	
Тема 7.2 О. Э. Мандельштам. Жизнь и творчество. Лирика.	2	2			
Сочинение по поэзии начала 20 века .	2		2		
Тема 7.3 А. П. Платонов. Жизнь и творчество. Повесть «Котлован»	2	2			
Тема 7.4 Э. Бабель. Рассказы. «Мой первый гусь», «Соль», «Конармия».	1	1			
Тема 7.5 М. А. Булгаков. Жизнь и творчество. «Мастер и Маргарита»	3	2	1	1	
Тема 7.6 А. Н. Толстой Роман «Петр Первый»	1	1			
Тема 7.7 М. А. Шолохов. Жизнь и творчество. Роман «Тихий Дон»	3	2	1	1	
Раздел 8. Литература периода Великой Отечественной войны и первых послевоенных лет					
Тема 8.1 А. А. Ахматова. Трагичная судьба поэта. Лирика А. Ахматовой. Тема любви и Родины. Поэма «Реквием»	3	2	1	1	
Тема 8.2 Б. Л. Пастернак. Жизнь и творчество. Лирика. Роман «Доктор Живаго»	3	3			
Тема 8.3 А. Т. Твардовский. Жизнь и творчество. Лирика. Поэма «По праву памяти»	2	2			
Тема 8.4 Поэзия военных лет. К. Симонов, А. Сурков, Ю. Друнина, М. Джалиль. М. Исаковский, В. Лебедев – Кумач, О. Берггольц, Кедрин. Публицистика военных лет: И. Эренбург.	2	2			
Сочинение по произведениям Платонова, Пастернака,	2		2		

Булгакова, Шолохова, Твардовского.					
Раздел 9. Литература 1950 – 1980 –х годов.					
Тема 9.1 В. Т. Шаламов. Жизнь и творчество. «Колымские рассказы».	2	2			
Тема 9.2 А. И. Солженицын. Трудная судьба писателя. «Один день Ивана Денисовича»	2	1	1	1	
Тема 9.3 В. М. Шукшин. Жизнь и творчество. Рассказы.	2	1	1	1	
Тема 9.4 В. П. Астафьев. Жизнь и творчество. «Царь – рыба»	2	2		1	
Тема 9.5 В. Г. Распутин. Жизнь и творчество. «Прощание с Матерой»	2	1	1		
Тема 9.6 Тема Великой Отечественной войны в литературе. В. Быков «Сотников». В. Кондратьев, Ю.Бондарев.	2	2			
Тема 9.7 Курские писатели о войне. Е. Носов, К. Воробьев	2	2			
Сочинение (Шукшин, Астафьев, Распутин, по теме ВОВ)					2
Раздел 10. Поэзия и драматургия в 1950 – 1980 –е годы					
Тема 10.1 Н. Заболоцкий. Лирика	1	1			
Тема 10.2 Н. Рубцов. Жизнь и творчество поэта. Лирика.	1	1			
Тема 10.3 Поэты – барды. В. Высоцкий, Б. Окуджава.	2	2			
Тема 10.4 Поэты – шестидесятники. Поэзия А. Вознесенского, Е. Евтушенко, Р. Рождественского, Б. Ахмадуллиной.	2	2			
Тема 10.5. Драматургия 1950 – 1980 – х годов А. Вампилов. Жизнь и творчество. Пьеса «Утиная охота»	2	2			
Тема 10.6 Литература народов России. Р. Гамзатов. Лирика Гамзатова	1	1			
Сочинение (В. Быков, Е. Носов, В. Кондратьев, Ю. Бондарев, В. Высоцкий, Н. Рубцов).	2		2		
Раздел 11. Русское литературное зарубежье 1920 – 1990 –х гг.					
Тема 11.1 В. В. Набоков. Роман «Машенька».	1	1			
Тема 11.2 И. Бродский. Лирика.	1	1			
Раздел 12. Литература конца 1980- 2000 – х годов.					
Тема 12.1 Литература на современном этапе. Проза Т. Толстой, Л. Петрушевской, Б. Екимова, В. Пелевина, С. Довлатова.	3	2	1		
Тема 12.2 Поэзия на современном этапе. Поэзия М. Аввакумовой, О. Седаковой.	1	1			
Тема 12.3 Зарубежная литература XX века. Э. Хемингуэй. Рассказ «Старик и море». Э-М. Ремарк «Три товарища».	2	2		1	
Итоговый урок. «Всечеловеческая отзывчивость» русской литературы.	1	1			
Всего: Максимальная учебная нагрузка – 168 часов, В том числе: Обязательная аудиторная нагрузка – 156 часов, Самостоятельная работа – 2 часа, В форме практической подготовки – 20 часов	156	116	40	20	2

--	--	--	--	--	--

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

1.1. Общая характеристика общеобразовательного учебного предмета Родной (русский) язык

Русский язык – государственный язык Российской Федерации, средство межнационального общения и консолидации народов России, основа формирования гражданской идентичности в поликультурном обществе.

Русский язык является родным языком русского народа, основой его духовной культуры. Он формирует и объединяет нацию, связывает поколения, обеспечивает преемственность и постоянное обновление национальной культуры. Изучение русского языка и владение им – могучее средство приобщения к духовному богатству русской культуры и литературы, основной канал социализации личности, приобщения её к культурно-историческому опыту человечества.

Родной язык, выполняя свои базовые функции общения и выражения мысли, обеспечивает межличностное и социальное взаимодействие людей, участвует в формировании сознания, самосознания и мировоззрения личности, является важнейшим средством хранения и передачи информации, культурных традиций и истории народа, говорящего на нём. Высокий уровень владения родным языком определяет способность аналитически мыслить, успешность в овладении способами интеллектуальной деятельности, умениями убедительно выражать свои мысли и точно понимать мысли других людей, извлекать и анализировать информацию из различных текстов, ориентироваться в ключевых проблемах современной жизни и в мире духовно-нравственных ценностей.

1.1. Место общеобразовательного предмета в учебном плане

Общеобразовательный учебный предмет **Родной (русский) язык** входит в состав предметной области «Родной язык и родная литература» ФГОС СОО, является обязательным и изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ОПОП СПО (ППКРС).

2. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

При реализации содержания учебного предмета **Родной (русский) язык** в пределах освоения ОПОП СПО (ППКРС) на базе основного общего образования максимальная учебная нагрузка обучающихся составляет **(43.01.09 Повар кондитер) 34 часа,**

В том числе:

Обязательная аудиторная нагрузка – 32 часа, из них практических занятий – 12 часов,

В форме практической подготовки – 9 часов

2.1. Тематический план

Наименование тем и разделов	В се- го ч	Из них	В н. сам р аб
-----------------------------	---------------------	--------	---------------------------

	ас.				
		Т еор. зан	П рак ти ч.	Пр акт подг	
Раздел I. Язык и культура Тема 1.1. Место русского языка в Российской Федерации и в современном мире – в международном и межнациональном общении. Язык и общество. Родной язык, литература и культура. Язык и история народа.	1	1			
Тема 1.2. Понятие о системе языка, его единицах и уровнях, взаимосвязях и отношениях единиц разных уровней языка. Развитие языка как объективный процесс. Общее представление о внешних и внутренних факторах языковых изменений, об активных процессах в современном русском языке (основные тенденции, отдельные примеры).	1	1			
Тема 1.3. ПР Наблюдение над изменением значений имеющихся в русском языке слов, их переосмыслением и стилистической переоценкой	1		1		
Тема 1.4. Русская лексика. Стремительный рост словарного состава языка, «неологический бум» – рождение новых слов, изменение значений и переосмысление имеющихся в языке слов, их стилистическая переоценка.	1	1			
Тема 1.5. ПР Выявление в стихотворениях Н.Н. Асеева неологизмов как средства образности художественного текста. Классификация неологизмов с точки зрения причин возникновения.	1		1		
Тема 1.6. Фразеологизмы. Отличие фразеологизмов от слова. Курские фразеологизмы. Создание новой фразеологии, активизация процесса заимствования иноязычных слов.	1	1			
Тема 1.7. ПР Определение значений современных фразеологизмов, их классифицирование с точки зрения происхождения и сферы употребления.	1		1		
Тема 1.8. Язык и речь. Язык и художественная литература. Тексты произведений Е.И. Носова как единство формы и содержания. ПР Наблюдение над художественным своеобразием рассказа Е.И. Носова «Радуга»	1		1		
Тема 1.9. ПР Наблюдение над изобразительно-выразительными средствами лексики в стихотворениях А.А. Фета «Вечер» и «Осень».	1		1		
Тема 1.10. Контрольная работа № 1 по теме «Развитие современного русского языка»	1				
Раздел 2. Культура речи Тема 2.1. Основные орфоэпические нормы современного русского литературного языка. Активные процессы в области произношения и ударения. Типичные акцентологические ошибки в современной речи. ПР. Определение и исправление типичных акцентологических ошибок в современной речи. Написания, подчиняющиеся морфологическому, фонетическому, традиционному принципам русской орфографии. Фонетический	1			1	

разбор. <i>ПР. Выполнение фонетического разбора слов.</i> Отражение произносительных вариантов в современных орфоэпических словарях.					
Тема 2.2. Русская лексика с точки зрения ее происхождения и употребления Основные лексические нормы современного русского литературного языка. Лексическая сочетаемость слова и точность. Свободная и несвободная лексическая сочетаемость. Типичные ошибки, связанные с нарушением лексической сочетаемости. <i>ПР. Определение диалектных и просторечных элементов и их функционального значения в рассказе Е.И. Носова «Алюминиевое солнце»</i>	1				
Тема 2.3. Речевая избыточность и точность. Тавтология. Плеоназм. Типичные ошибки, связанные с речевой избыточностью. <i>ПР. Определение и исправление типичных ошибок, связанных с нарушениями лексических норм языка и речевой избыточностью.</i>	1		1		
Тема 2.4. Фразеологизмы. Роль фразеологизмов в художественных произведениях. Использование фразеологизмов в произведениях курских писателей. <i>ПР. Наблюдение над использованием фразеологизмов в комедии А.С. Грибоедова «Горе от ума» и в баснях И.А. Крылова.</i>	1				
Тема 2.5. Словари русского языка. Словари языка курских писателей. Лексический анализ прозаического и поэтического текстов курских поэтов и прозаиков. Современные толковые словари. Отражение вариантов лексической нормы в современных словарях. Словарные пометы. <i>ПР. Сравнительный анализ современных толковых словарей. Определение их характеристик и особенностей.</i>	1	1			
Тема 2.6. ПР. Выполнение лексического анализа отрывка из рассказа К.Д. Воробьева «Гуси-лебеди».	1		1		
Тема 2.7. Морфологические нормы как выбор вариантов морфологической формы слова и ее сочетаемости с другими формами. Определение рода аббревиатур. Нормы употребления сложносоставных слов. <i>ПР. Наблюдение над использованием сложных слов и аббревиатур в стихотворениях поэта Н.Н. Асеева. Определение рода аббревиатур.</i> Нормы употребления причастных и деепричастных оборотов, предложений с косвенной речью. <i>ПР. Исправление ошибок, связанных с нарушением норм употребления причастных и деепричастных оборотов.</i>	1		1	1	
Тема 2.8. Синтаксические нормы как выбор вариантов построения словосочетаний, простых и сложных предложений. Предложения, в которых однородные члены связаны двойными союзами. Типичные ошибки в построении сложных предложений. <i>ПР. Определение и исправление типичных ошибок в построении сложных предложений.</i> Нарушение видовременной соотнесенности глагольных форм. Способы оформления чужой речи. Цитирование. <i>ПР. Выполнение упражнений по отработке различных способов оформления чужой речи.</i>	1		1	1	

Синтаксическая синонимия как источник богатства и выразительности русской речи. Отражение вариантов грамматической нормы в современных грамматических словарях и справочниках. Словарные пометы.					
Тема 2.9. Речевой этикет. Этика и этикет в деловом общении. Функции речевого этикета в деловом общении. Этапы делового общения. Протокол делового общения. Телефонный этикет в деловом общении.	1	1		1	
Тема 2.10. Этика и этикет в электронной среде общения. Понятие нетикета. Этикет Интернет-переписки. Этические нормы, правила этикета Интернет-дискуссии, Интернет-полемики. Этикетное речевое поведение в ситуациях делового общения.	1	1		1	
Тема 2.11. Контрольная работа № 2 по теме «Орфоэпические, лексические и грамматические нормы русского языка».	1				
Раздел 3. Речь. Речевая деятельность. Текст Тема 3.1. Язык и речь. Виды речевой деятельности. Понятие речевого (риторического) идеала. Пути становления и истоки русского речевого идеала в контексте истории русской культуры. Основные риторические категории и элементы речевого мастерства. Понятие эффективности речевого общения. Оратория: мастерство публичного выступления. Принципы подготовки к публичной речи. Техника импровизированной речи. Особенности импровизации.	1	1			
Тема 3.2. Средства речевой выразительности: «цветы красноречия». Важнейшие риторические тропы и фигуры. Структура и риторические функции метафоры, сравнения, антитезы. <i>ПР Выполнение синтаксического анализа текста стихотворений А.А. Фета «Я пришел к тебе с приветом...» и «Какая ночь! Как воздух чист...» .</i>	1		1		
Тема 3.3. Мастерство беседы. Мастерство спора. Доказывание и убеждение. Стратегия и тактика спора. Речевое поведение спорящих. Текст как единица языка и речи. Категория монолога и диалога как формы речевого общения. Структура публичного выступления.	1	1			
Тема 3.4.. Риторика делового общения. Спор, дискуссия, полемика. Спор и беседа: речевые роли участников, возможная типология ситуаций спора. Риторика остроумия: юмор, ирония, намёк, парадокс, их функции в публичной речи	1			1	
Тема 3.5. Функциональные разновидности языка. <i>Научный стиль речи.</i> Назначение, признаки научного стиля речи. Морфологические и синтаксические особенности научного стиля. Терминологические энциклопедии, словари и справочники.	1	1		1	
<i>Тема 3.6.. Официально-деловой стиль речи.</i> Основные признаки официально-делового стиля: точность, неличный характер, стандартизированность, стереотипность построения текстов и их предписывающий характер. Резюме, автобиография.	1	1			
<i>Тема 3.7. Разговорная речь.</i> Фонетические, интонационные, лексические, морфологические, синтаксические особенности	1	1			

разговорной речи. Невербальные средства общения. Культура разговорной речи.					
Тема 3.8. Публицистический стиль речи. Устное выступление. Дискуссия. Использование обучающимися средств публицистического стиля в собственной речи.	1	1		1	
Тема 3.9. Язык художественной литературы. Источники богатства и выразительности русской речи. Основные виды тропов, их использование курскими поэтами. Стилистические фигуры, основанные на возможностях русского синтаксиса. ПР Выполнение стилистического анализа текста рассказа Е.И. Носова «Деревенские ласточки».	1		1		
Тема 3.10. Признаки текста. Виды связей предложений в тексте. Способы изложения и типы текстов. Особенности композиции и конструктивные приемы текста. Абзац. Виды преобразования текста. Корректировка текста. Тезисы. Конспект. Выписки. Реферат. Аннотация. ПР Составление сложного плана и тезисов статьи А. Кони о Л. Толстом. ПР Составление рецензий по опорным схемам.	1		1	1	
Тема 3.11. Контрольная работа .	1				
	3	2	1	9	-
	2	0	2		
Всего: Максимальная учебная нагрузка – 34 часа, В том числе: Обязательная аудиторная нагрузка – 32 часа, из них практических занятий – 12 часов, В форме практической подготовки – 9 часов					

2. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

2.2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «РУССКИЙ ЯЗЫК»

Русский язык как средство познания действительности обеспечивает развитие интеллектуальных и творческих способностей обучающихся, развивает их абстрактное мышление, память и воображение, формирует навыки самостоятельной учебной деятельности, самообразования и самореализации личности.

Содержание учебного предмета «Русский язык» обусловлено общей нацеленностью образовательного процесса на достижение личностных, метапредметных и предметных результатов обучения, что возможно на основе компетентного подхода, который обеспечивает формирование и развитие коммуникативной, языковой и лингвистической (языковедческой) и культуроведческой компетенций.

В образовательном процессе формирование данных компетенций происходит при изучении каждой темы, поскольку все виды компетенций взаимосвязаны.

Коммуникативная компетенция формируется в процессе работы по овладению обучающимися всеми видами речевой деятельности (слушанием, чтением, говорением, письмом) и основами культуры устной и письменной речи в процессе работы над особенностями употребления единиц языка в речи в соответствии с их коммуникативной целесообразностью. Это умения осознанно отбирать языковые средства для осуществления общения в соответствии с речевой ситуацией; адекватно понимать устную и письменную речь и воспроизводить ее содержание в необходимом объеме, создавать собственные связные высказывания разной жанрово-стилистической и типологической принадлежности.

Формирование **языковой** и **лингвистической (языковедческой)** компетенций проходит в процессе систематизации знаний о языке как знаковой системе и общественном явлении, его устройстве, развитии и функционировании; овладения основными нормами русского литературного языка; совершенствования умения пользоваться различными лингвистическими словарями; обогащения словарного запаса и грамматического строя речи учащихся.

Формирование **культуроведческой** компетенции нацелено на осознание языка как формы выражения национальной культуры, взаимосвязь языка и истории народа, национально-культурной специфики русского языка, владение нормами русского речевого этикета, культуры межнационального общения.

При освоении профессий СПО и специальностей СПО технического и социально-экономического профилей профессионального образования русский язык изучается на базовом уровне ФГОС среднего общего образования.

2.3. МЕСТО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА В УЧЕБНОМ ПЛАНЕ

Общеобразовательный учебный предмет «Русский язык» является частью обязательной предметной области «Филология» ФГОС среднего общего образования.

При реализации образовательной программы среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, учебный предмет «Русский язык» изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС).

Учебный предмет «Русский язык» входит в состав общих общеобразовательных учебных предметов, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования, для профессий СПО или специальностей СПО соответствующего профиля профессионального образования.

1. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

При реализации содержания общеобразовательного учебного предмета «Русский язык» в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ППКРС)

максимальная учебная нагрузка обучающихся составляет:

- по профессии СПО социально – экономического профиля профессионального образования — 144 часа,

из них аудиторная (обязательная) нагрузка обучающихся — 134 часа;

в том числе лекции, уроки – **110 часов**, практических занятий – **24 часа**,

консультации – **6 часов**,

промежуточная аттестация – 4 часа.

Наименование тем и разделов	Всего часов	Из них			Вне-ауд сам. раб
		Теор. занят	Практ занят	В форме практ. подгот .	
ВВЕДЕНИЕ 2 часа					
Вводный контроль	1	1			
Язык как развивающееся явление. Язык и культура.	1	1			
РАЗДЕЛ 1. Язык и речь. Функциональные стили речи 22 часа					
Тема 1.1 Язык и речь. Виды речевой деятельности. Речевая ситуация и ее компоненты. Основные требования к речи.	1	1		1	
Тема 1.2 Функциональные стили речи и их особенности.	1	1			
Тема 1.3 Разговорный стиль речи, его основные признаки, сфера использования.	2	2			
Тема 1.4 Научный стиль речи. Основные жанры научного стиля	2	2		1	
Тема 1.5 Официально-деловой стиль речи, его признаки, назначение. Жанры официально-делового стиля.	2	1	1	1	
Тема 1.6 Публицистический стиль речи, его назначение. Основные жанры публицистического стиля.	2	1	1	1	
Тема 1.7 Основы ораторского искусства. Подготовка публичной речи. Особенности построения публичного выступления.	2	2			
Тема 1.8 Художественный стиль речи, его основные признаки.	2	1	1		
Тема 1.9 Текст как произведение речи. Признаки, структура текста. Сложное синтаксическое целое. Тема, основная мысль текста. Средства и виды связи предложений в тексте.	2	2		1	
Тема 1.10 Информационная переработка текста (план, тезисы, конспект, реферат, аннотация). Абзац как средство смыслового членения текста.	2	1	1	1	
Тема 1.11 Функционально-смысловые типы речи (повествование, описание, рассуждение). Соединение в тексте различных типов речи.	1	1		1	
Тема 1.10 Лингвостилистический анализ текста.	2	1	1		
Контрольная работа	1	1			

РАЗДЕЛ 2. Фонетика, орфоэпия, графика, орфография – 12 часов					
Тема 2.1 Фонетические единицы. Соотношение буквы и звука. Фонетическая фраза.	1	1			
Тема 2.2 Ударение словесное и логическое.	1	1		1	
Тема 2.3 Фонетический разбор слова.	2	1			
Тема 2.4 Орфоэпические нормы: нормы произношения ударения. Использование орфоэпического словаря.	3	1			
Тема 2.5. Фонетика и орфография .Правописание безударных гласных, звонких и глухих согласных. Употребление буквы ь. Правописание о/е после шипящих и ц. Правописание приставок на з-/с-. Правописание и/ы после приставок.	4	1		1	
Контрольная работа	1	1			
РАЗДЕЛ 3. Лексикология и фразеология – 16 часов					
Тема 3.1 Слово в лексической системе языка. Лексическое и грамматическое значение слова. Многозначность слова. Прямое и переносное значение слова.	1	1			
Тема 3.2 Выразительные средства языка.	1	1			
Тема 3.3 Омонимы, синонимы, антонимы, паронимы и их употребление. <i>Изобразительные возможности синонимов, антонимов, омонимов, паронимов. Контекстуальные синонимы и антонимы. Градация. Антитеза.</i>	3	3		1	
Тема 3.4 Русская лексика с точки зрения ее происхождения (исконно русская, заимствованная лексика, старославянизмы).	2	2			
Тема 3.5 Лексика с точки зрения ее употребления: нейтральная, книжная, лексика устной речи (жаргонизмы, арготизмы, диалектизмы). Профессионализмы. Терминологическая лексика.	2	2		1	
Тема 3.6 Активный и пассивный словарный запас; архаизмы, историзмы, неологизмы. Особенности русского речевого этикета. Лексика, обозначающая предметы и явления традиционного русского быта. Фольклорная лексика и фразеология. Русские пословицы и поговорки.	2	1	1		
Тема 3.7. Фразеологизмы. Отличие фразеологизма от слова. Употребление фразеологизмов в речи. Афоризмы. Лексические и фразеологические словари. Лексико-фразеологический разбор.	2	2			
Тема 3.8 Лексические нормы. Лексические ошибки и их исправление. Ошибки в употреблении фразеологических	2	1	1	1	

единиц и их исправление.					
Контрольная работа	1	1			
РАЗДЕЛ 4. Морфемика, словообразование, орфография – 14 часов					
Тема 4.1 Понятие морфемы как значимой части слова. Многозначность морфем. Синонимия и антонимия морфем.	2	2			
Тема 4.2 Морфемный разбор слова.	2	1	1	1	
Тема 4.3 Способы словообразования.	2	2			
Тема 4.4 Словообразовательный анализ. Словообразовательная цепочка. Формообразование.	2	2			
Тема 4.5 Речевые ошибки, связанные с неоправданным повтором однокоренных слов.	2	1	1	1	
Тема 4.6 Правописание чередующихся гласных в корнях слов. Правописание приставок <i>при-</i> / <i>пре-</i> . Правописание сложных слов.	3	2	1	1	
Контрольная работа	1				
РАЗДЕЛ 5. Морфология и орфография – 30 часов					
Тема 5.1 Знаменательные и незначительные части речи и их роль в построении текста. Грамматические признаки слова.	1	1			
Тема 5.2 Имя существительное. Лексико-грамматические разряды имен существительных. Род, число, падеж существительных. Склонение имен существительных. Правописание окончаний имен существительных. Правописание сложных существительных. Морфологический разбор имени существительного. Употребление форм имен существительных в речи.	2	2			
Тема 5.3 Имя прилагательное. Лексико-грамматические разряды имен прилагательных. Степени сравнения имен прилагательных. Правописание суффиксов и окончаний имен прилагательных. Правописание сложных прилагательных. Морфологический разбор имени прилагательного. Употребление форм имен прилагательных в речи.	2	2		1	
Тема 5.4 Имя числительное. Лексико-грамматические разряды имен числительных. Правописание числительных. Морфологический разбор имени числительного. Употребление числительных в речи. Сочетание числительных <i>оба</i> , <i>обе</i> , <i>двое</i> , <i>трое</i> и других с существительными разного рода.	2	1	1	1	
Тема 5.5 Местоимение. Значение местоимения. Лексико-грамматические разряды местоимений. Правописание местоимений. Морфологический разбор местоимения. Употребление местоимений в речи.	2	1	1	1	

Местоимение как средство связи предложений в тексте.					
Тема 5.6 Глагол. Грамматические признаки глагола. Правописание суффиксов и личных окончаний глагола. Правописание <i>не</i> с глаголами. Морфологический разбор глагола. Употребление форм глагола в речи.	2	1	1	1	
Тема 5.7 Причастие как особая форма глагола. Образование действительных и страдательных причастий. Правописание суффиксов и окончаний причастий. Правописание <i>не</i> с причастиями. Правописание -н- и -нн- в причастиях и отглагольных прилагательных. Причастный оборот и знаки препинания в предложении с причастным оборотом. Морфологический разбор причастия.	2	2			
Тема 5.8 Деепричастие как особая форма глагола. Образование деепричастий совершенного и несовершенного вида. Правописание <i>не</i> с деепричастиями. Деепричастный оборот и знаки препинания в предложениях с деепричастным оборотом. Морфологический разбор деепричастия. Особенности построения предложений с деепричастиями.	2	2		1	
Тема 5.9 Наречие. Грамматические признаки наречия. Степени сравнения наречий. Правописание наречий. Отличие наречий от слов-омонимов. Морфологический разбор наречия. Употребление наречия в речи. Использование местоименных наречий для связи предложений в тексте.	2	1	1		
Тема 5.10 Слова категории состояния (безлично-предикативные слова). Отличие слов категории состояния от слов-омонимов. Группы слов категории состояния. Их функции в речи.	2	2			
<i>Служебные части речи</i> Тема 5.11 Предлог как часть речи. Правописание предлогов. Отличие производных предлогов (<i>в течение, в продолжение, вследствие</i> и др.) от слов-омонимов. Употребление предлогов в составе словосочетаний. Употребление существительных с предлогами <i>благодаря, вопреки, согласно</i> и др.	2	2			
Тема 5.12 Союз как часть речи. Правописание союзов. Отличие союзов <i>тоже, также, чтобы, зато</i> от слов-омонимов. Употребление союзов в простом и сложном предложении. Союзы как средство связи предложений в тексте.	2	2		1	
Тема 5.13 Частица как часть речи. Правописание частиц. Правописание частиц <i>не</i> и <i>ни</i> с разными частями речи. Употребление частиц в речи.	2	1	1		
Тема 5.14 Междометия и звукоподражательные	1	1		1	

слова. Правописание междометий и звукоподражаний. Знаки препинания в предложениях с междометиями. Употребление междометий в речи.					
Тема 5.15 Омонимия служебных и самостоятельных частей речи	1	1			
Тема 5.16 Грамматические нормы	2	1	1		
Контрольная работа	1	1			
РАЗДЕЛ 6. Синтаксис и пунктуация – 40 часов					
Основные единицы синтаксиса. Словосочетание, предложение, сложное синтаксическое целое. Тема 6.1 Словосочетание. Строение словосочетания. Виды связи слов в словосочетании. Нормы построения словосочетаний. Синтаксический разбор словосочетаний.	2	2		1	
Тема 6.2 Простое предложение. Виды предложений по цели высказывания; восклицательные предложения. Логическое ударение. Прямой и обратный порядок слов.	1	1			
Тема 6.3 Грамматическая основа простого двусоставного предложения.. Согласование сказуемого с подлежащим.	1	1			
Тема 6.4 Тире между подлежащим и сказуемым	1	1			
Тема 6.4 Второстепенные члены предложения. Роль второстепенных членов предложения в построении текста.	2	2		1	
Тема 6.5 Односоставное и неполное предложение. Односоставные предложения с главным членом в форме подлежащего. Односоставные предложения с главным членом в форме сказуемого.	2	2		1	
<i>Практическая работа по теме «Простое двусоставное и односоставное предложение. Грамматическая основа и второстепенные члены предложения»</i>	1		1		
Односложное простое предложение. Тема 6.6 Предложения с однородными членами и знаки препинания в них. Однородные и неоднородные определения. Употребление однородных членов предложения в разных стилях речи.	2	2			
Предложения с обособленными и уточняющими членами Тема 6.8 Обособление определений. Обособление приложений.	2	2		1	
Тема 6.9 Обособление дополнений.	1	1			
Тема 6.10 Обособление обстоятельств.	2	2		1	
Тема 6.11 Роль сравнительного оборота как изобразительного средства языка.	1	1			

Тема 6.12 Уточняющие, пояснительные и присоединительные члены предложения.	2	2			
Тема 6.13 Вводные слова и предложения. Отличие вводных слов от знаменательных слов-омонимов.	2	2		1	
Тема 6.14 Знаки препинания при обращении.	1	1			
Практическая работа по теме «Простое осложненное предложение»	1		1		
Сложное предложение. Тема 6.15 Сложносочиненное предложение. Знаки препинания в сложносочиненном предложении.	2	2		1	
Тема 6.16 Сложноподчиненное предложение. Знаки препинания в сложноподчиненном предложении.	2	2		1	
Тема 6.17 Сложноподчиненное предложение с разными видами связи.	2	1	1		
Тема 6.18 Бессоюзное сложное предложение. Знаки препинания в бессоюзном сложном предложении. Тире и двоеточие в БСП.	3	2	1	1	
Тема 6.19 Знаки препинания в сложном предложении с разными видами связи.	2	2			
Практическая работа по теме «Сложное предложение»	1		1		
Тема 6.20 Способы передачи чужой речи. Знаки препинания при прямой речи. Замена прямой речи косвенной.	1	1		1	
Тема 6.21 Знаки препинания при цитатах. Оформление диалога. Знаки препинания при диалоге.	1	1		1	
Тема 6.22 Синтаксические нормы	1	1			
Контрольная работа	1	1			
	134	110	24	38	---
максимальная учебная нагрузка — 144 часа, из них аудиторная (обязательная) нагрузка — 134 часа; в том числе лекции, уроки – 110 часов, практических занятий – 24 часа, консультации – 6 часов, промежуточная аттестация (экзамен в 4 семестре) – 4 часа. Практическая подготовка - 38 часов					

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

1.2.Общая характеристика общеобразовательного предмета «История»

Система исторического образования в России должна продолжить формирование и развитие исторических ориентиров самоидентификации молодых людей в современном мире, их гражданской позиции, патриотизма как нравственного качества личности.

Значимость исторического знания в образовании обусловлена его познавательными и мировоззренческими свойствами, вкладом в духовно-нравственное становление молодежи.

Содержание общеобразовательного предмета «История» ориентировано на осознание студентами базовых национальных ценностей российского общества, формирование российской гражданской идентичности, воспитание гражданина России, осознающего объективную необходимость выстраивания собственной образовательной траектории, непрерывного профессионального роста.

Ключевые процессы, явления, факты всемирной и российской истории представлены в контексте всемирно-исторического процесса, в его социально-экономическом, политическом, этнокультурном и духовном аспектах. Особое внимание уделено историческим реалиям, оказавшим существенное влияние на «облик современности» как в России, так и во всем мире.

Принципиальные оценки ключевых исторических событий опираются на положения Историко-культурного стандарта (ИКС), в котором сформулированы основные подходы к преподаванию отечественной истории, представлен перечень рекомендуемых для изучения тем, понятий и терминов, событий и персоналий, а также список «трудных вопросов истории».

При отборе содержания общеобразовательного предмета «История» учитывались следующие принципы:

- многофакторный подход к истории, позволяющий показать всю сложность и многомерность предмета, продемонстрировать одновременное действие различных факторов, приоритетное значение одного из них в тот или иной период;
- направленность содержания на развитие патриотических чувств обучающихся, воспитание у них гражданских качеств, толерантности мышления;
- внимание к личностно-психологическим аспектам истории, которые проявляются прежде всего в раскрытии влияния исторических деятелей на ход исторического процесса;
- акцент на сравнении процессов, происходивших в различных странах, показ общеисторических тенденций и специфики отдельных стран;
- ориентация обучающихся на самостоятельный поиск ответов на важные вопросы истории, формирование собственной позиции при оценке ключевых исторических проблем.

Основой общеобразовательного предмета «История» являются содержательные линии: историческое время, историческое пространство и историческое движение. В разделе программы «Содержание общеобразовательного предмета» они представлены как сквозные содержательные линии:

- эволюция хозяйственной деятельности людей в зависимости от уровня развития производительных сил и характера экономических отношений;
- процессы формирования и развития этнонациональных, социальных, религиозных и политических общностей;
- образование и развитие государственности в последовательной смене форм и типов, моделей взаимоотношений власти и общества, эволюция политической системы;
- социальные движения со свойственными им интересами, целями и противоречиями;
- эволюция международных отношений;
- развитие культуры разных стран и народов.

В процессе изучения истории рекомендуется посещение:

- исторических и культурных центров городов и поселений (архитектурных комплексов кремлей, замков и дворцов, городских кварталов и т. п.);
- исторических, краеведческих, этнографических, историко-литературных, художественных и других музеев (в том числе музеев под открытым небом);
- мест исторических событий, памятников истории и культуры;
- воинских мемориалов, памятников боевой славы;

- мест археологических раскопок.

Неотъемлемой частью образовательного процесса являются выполнение обучающимися практических заданий, индивидуальных проектов, подготовка рефератов (докладов).

В содержание общеобразовательного предмета включены теоретические и практические занятия, имеющие профессиональную значимость для студентов, осваивающих выбранные профессии СПО или специальности СПО и направленные на их практическую подготовку.

Изучение общеобразовательного предмета «История» завершается промежуточной аттестацией в форме дифференцированного зачета (в 4 семестре).

1.2 Место общеобразовательного предмета в учебном плане

Общеобразовательный предмет «История» является обязательным общеобразовательным предметом обязательной предметной области «Общественные науки» ФГОС среднего общего образования. Изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего профессионального образования ППКРС по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»., для профессий СПО естественно- научного профиля профессионального образования.

3.ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

При реализации содержания общеобразовательного предмета «История» в пределах освоения ОПОП СПО ППКРС по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» на базе среднего профессионального образования максимальная учебная нагрузка студентов с учетом естественно – научного профиля составляет: 262 часа.

3.1 Тематический план

<i>Наименование разделов и тем</i>	<i>Всего час.</i>	<i>Из них</i>			<i>Внеауд самост работа</i>
		<i>Теор.. занят</i>	<i>Прак т и лаб.</i>	<i>В форм е прак тич.п одго т.</i>	

Раздел 1. Древнейшая стадия истории человечества.	6	2	2		2
Тема 1.1 Введение. Происхождение человека. Люди эпохи палеолита. Неолитическая революция и ее последствия.		2	2		2
Раздел 2. Цивилизации Древнего мира.	13	6	4	2	3
Тема 2.1 Древнейшие государства. Великие державы Древнего Востока.		2		1	1
Тема 2.2 Древняя Греция. Древний Рим.		2	2	1	1
Тема 2.3 Культура и религия Древнего мира.		2	2		1
Раздел 3. Цивилизации Запада и Востока в Средние века.	26	16	2	1	8
Тема 3.1 Великое переселение народов и образование варварских королевств в Европе.		2			1
Тема 3.2 Возникновение ислама. Арабские завоевания		2			1
Тема 3.3 Византийская империя.		2		1	1
Тема 3.4 Восток в Средние века.		2			1
Тема 3.5 Империя Карла Великого и ее распад. Феодалная раздробленность в Европе. Основные черты западноевропейского феодализма.		2	2		1
Тема 3.6 Средневековый западноевропейский город. Католическая церковь в Средние века. Крестовые		2			1

походы.					
Тема 3.7 Зарождение централизованных государств в Европе.		2			1
Тема 3.8 Средневековая культура Западной Европы. Начало Ренессанса.		2			1
Раздел 4. Россия – моя история.	52	32	-	-	20
Тема 4.1 Россия – великая наша держава.		2			1
Тема 4.2 Александр Невский как спаситель Руси.		2			1
Тема 4.3 Смута и её преодоление.		2			2
Тема 4.4 Волим под царя восточного, православного.		2			1
Тема 4.5 Пётр Великий. Строитель великой империи.		2			1
Тема 4.6 Отторженная возвратих.		2			1
Тема 4.7 Крымская война – «Пиррова победы Европы».		2			1
Тема 4.8 Гибель империи.		2			1
Тема 4.9 От великих потрясений к Великой победе.		2			1
Тема 4.10 Вставай, страна огромная.		2			2
Тема 4.11 В буднях великих строек.		2			1
Тема 4.12 От перестройки к кризису, от кризиса к возрождению.		2			1
Тема 4.13 Россия. XIX век.		2			2
Тема 4.14 История антироссийской пропаганды.		2			1

Тема 4.15 Слава русского оружия.		2			1
Тема 4.16 Россия в деле.		2			2
Раздел 5. От Древней Руси к Российскому государству.	31	14	6	2	11
Тема 5.1 Образование Древнерусского Государства. Крещение Руси и его значение. Общество Древней Руси.		2	2		2
Тема 5.2 Раздробленность на Руси.		2			2
Тема 5.3 Древнерусская культура.		2	2		1
Тема 5.4 Монгольское завоевание и его последствия.		2			2
Тема 5.5 Начало возвышения Москвы.		2	2	1	2
Тема 5.6 Образование единого Русского государства.		4		1	2
Раздел 6. Россия в XVI - XVII веках: от великого княжества к царству.	27	10	10	2	7
Тема 6.1 Россия в правление Ивана Грозного. Смутное время начала XVII века.		4	4	1	1
Тема 6.2 Экономическое и социальное развитие России в XVII веке. Народные движения.		2	2	1	2
Тема 6.3 Становление абсолютизма в России. Внешняя политика России в XVII веке.		2			2
Тема 6.4 Культура Руси конца XIII—XVII веков.		2	4		2

Раздел 7. Страны Запада и Востока в XVI – XVIII веках.	48	26	6	1	16
Тема 7.1 Экономическое развитие и перемены в западноевропейском обществе.		4			2
Тема 7.2 Великие географические открытия. Образование колониальных империй.		2		1	2
Тема 7.3 Возрождение и гуманизм в Западной Европе.		2	2		2
Тема 7.4 Реформация и контрреформация.		2			1
Тема 7.5 Становление абсолютизма в европейских странах.		2	2		1
Тема 7.6 Англия в XVI — XVIII веках.		2			1
Тема 7.7 Страны Востока в XVI — XVIII веках.		2			1
Тема 7.8 Страны Востока и колониальная экспансия европейцев.		2			1
Тема 7.9 Международные отношения в XVII—XVIII веках.		2			1
Тема 7.10 Развитие европейской культуры и науки в XVII—XVIII веках. Эпоха просвещения.		2	2		1
Тема 7.11 Война за независимость и образование США.		2			2
Тема 7.12 Французская революция конца XVIII века.		2			1
Раздел 8. Россия в конце XVII - XVIII веков: от царства к империи.	18	8	4	1	6
Тема 8.1 Россия в эпоху петровских преобразований.		4		1	2
Тема 8.2 Экономическое и социальное развитие в XVIII веке. Народные движения.		2	2		2

Тема 8.3 Внутренняя и внешняя политика России в середине — второй половине XVIII века. Русская культура XVIII века.		2	2		2
Раздел 9. Становление индустриальной цивилизации.	15	8	1		6
Тема 9.1 Промышленный переворот и его последствия.		2			2
Тема 9.2 Международные отношения.		2			1
Тема 9.3 Политическое развитие стран Европы и Америки.		2			1
Тема 9.4 Развитие западноевропейской культуры.		2	1		2
Раздел 10. Процесс модернизации в традиционных обществах Востока.	8	5			3
Тема 10.1 Колониальная экспансия европейских стран. Индия.		3			2
Тема 10.2 Китай и Япония.		2			1
Раздел 11. Российская империя в XIX веке.	35	22	3	2	10
Тема 11.1 Внутренняя и внешняя политика России в начале XIX века.		2		1	1
Тема 11.2 Движение декабристов.		2			1
Тема 11.3 Внутренняя политика Николая I.		2		1	1
Тема 11.4 Общественное движение во второй четверти XIX века.		2	2		1
Тема 11.5 Внешняя политика России во второй четверти XIX века		2			1
Тема 11.6 Отмена крепостного права и реформы 60 — 70-х годов XIX века. Контрреформы.		4			1
Тема 11.7 Общественное движение во второй половине XIX века.		2			1
Тема 11.8 Экономическое развитие во		2			1

второй половине XIX века.					
Тема 11.9 Внешняя политика России во второй половине XIX века.		2			1
Тема 11.10 Русская культура XIX века.		2	1		1
Раздел 12. От Новой истории к Новейшей.	46	23	7	3	16
Тема 12.1 Мир в начале XX века.		3		1	1
Тема 12.2 Пробуждение Азии в начале XX века.		2			1
Тема 12.3 Россия на рубеже XIX— XX веков.		2			1
Тема 12.4 Революция 1905 —1907 годов в России.		2			2
Тема 12.5 Россия в период столыпинских реформ.		2	2		2
Тема 12.6 Серебряный век русской культуры.		2			1
Тема 12.7 Первая мировая война. Боевые действия 1914 —1918 годов.		2		1	2
Тема 12.8 Первая мировая война и общество.		2	2		2
Тема 12.9 Февральская революция в России. От Февраля к Октябрю.		2			1
Тема 12.10 Октябрьская революция в России и ее последствия.		2			2
Тема 12.11 Гражданская война в России.		2	3	1	1
Раздел 13. Между мировыми войнами.	36	19	5	2	12
Тема 13.1 Европа и США.		3			1
Тема 13.2 Недемократические режимы.		2			1
Тема 13.3 Турция, Китай, Индия, Япония.		2			1
Тема 13.4 Международные отношения.		2		1	2

Тема 13.5 Культура в первой половине XX века.		2			2
Тема 13.6 Новая экономическая политика в Советской России. Образование СССР.		2			2
Тема 13.7 Индустриализация и коллективизация в СССР.		2			1
Тема 13.8 Советское государство и общество в 1920 — 1930-е годы.		2	2	1	1
Тема 13.9 Советская культура в 1920—1930-е годы.		2	3		1
Раздел 14. Вторая мировая война. Великая Отечественная война.	29	15	4	1	10
Тема 14.1 Накануне мировой войны.		5		1	2
Тема 14.2 Первый период Второй мировой войны. Бои на Тихом океане.		4	2		4
Тема 14.3 Второй период Второй мировой войны.		6	2		4
Раздел 15. Мир во второй половине XX - начале XXI века.	27	18		1	9
Тема 15.1 Послевоенное устройство мира. Начало «холодной войны».		4		1	2
Тема 15.2 Ведущие капиталистические страны.		2			1
Тема 15.3 Страны Восточной Европы.		2			1
Тема 15.4 Крушение колониальной системы.		2			1
Тема 15.5 Индия, Пакистан, Китай.		2			1
Тема 15.6 Страны Латинской Америки.		2			1
Тема 15.7 Международные отношения.		2			1
Тема 15.8 Развитие культуры.		2			1
Раздел 16. Апогей и кризис советской системы 1945 — 1991 годов.	21	12	2	2	7

Тема 16.1 СССР в послевоенные годы.		2		1	2
Тема 16.2 СССР в 1950-х — начале 1960-х годов.		4			2
Тема 16.3 СССР во второй половине 1960-х — начале 1980-х годов.		2			1
Тема 16.4 СССР в годы перестройки.		2		1	1
Тема 16.5 Развитие советской культуры (1945 —1991 годы).		2	2		1
Раздел 17. Российская Федерация на рубеже XX—XXI веков.	12	6	2		4
Тема 17.1 Россия в конце XX — начале XXI века.		6	2		4
<i>Всего:</i> <i>максимальная учебная нагрузка - 262.час.</i> <i>в том числе:</i> <i>обязательная аудиторная нагрузка -262 час.</i> <i>самостоятельная работа -8 час.</i> <i>в форме практической подготовки - 66 час., контроль – 2 час.</i>					

Общая характеристика общеобразовательного предмета «Основы безопасности жизнедеятельности»

В современных условиях глобализации развития мировой экономики, усложнения, интенсификации и увеличения напряженности профессиональной деятельности специалистов существенно возрастает общественно-производственное значение состояния здоровья каждого человека. Здоровье становится приоритетной социальной ценностью. В связи с этим исключительную важность приобретает высокая профессиональная подготовка специалистов различного профиля к принятию решений и действиям по предупреждению чрезвычайных ситуаций (ЧС), а при их возникновении – к проведению соответствующих мероприятий по ликвидации их негативных последствий, и прежде всего к оказанию первой помощи пострадавшим.

Общеобразовательный предмет «Основы безопасности жизнедеятельности» изучает риски производственной, природной, социальной, бытовой, городской и других сред обитания человека как в условиях повседневной жизни, так и при возникновении чрезвычайных ситуаций техногенного, природного и социального характера. Данный

общеобразовательный предмет является начальной ступенью в освоении норм и правил безопасности и обеспечении комфортных условий жизнедеятельности.

Основными содержательными темами программы являются: введение в предмет, обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья, государственная система обеспечения безопасности населения, основы обороны государства и воинская обязанность, основы медицинских знаний.

Действующее законодательство предусматривает обязательную подготовку по основам военной службы для лиц мужского пола, которая должна проводиться во всех профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах ППССЗ на базе основного общего образования. В связи с этим рабочей программой предусмотрено проведение в конце учебного года для обучающихся мужского пола пятидневных учебных сборов (35 часов), сочетающих разнообразные формы организации теоретических и практических занятий. В итоге у юношей формируется адекватное представление о военной службе, развиваются качества личности, необходимые для ее прохождения.

Для девушек в рабочей программе предусмотрен раздел «Основы медицинских знаний». В процессе его изучения формируются знания в области медицины, умения оказывать первую медицинскую помощь при различных травмах. Девушки получают сведения о здоровом образе жизни, основных средствах планирования семьи, ухода за младенцем, поддержании в семье духовности, комфортного психологического климата.

Изучение общеобразовательного предмета «Основы безопасности жизнедеятельности» завершается подведением итогов в форме дифференцированного зачета в рамках промежуточной аттестации студентов в процессе освоения ППССЗ на базе основного общего образования с получением среднего общего образования.

В рабочей программе предусмотрен вариант тематического плана для организации совместного (для юношей и девушек) образовательного процесса при изучении общеобразовательной учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности».

Уровень освоения рабочей программы общеобразовательной учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» – базовый.

Место общеобразовательного предмета в учебном плане

Общеобразовательный предмет «Основы безопасности жизнедеятельности» входит в состав обязательной предметной области «Физическая культура, экология и основы безопасности жизнедеятельности» ФГОС среднего общего образования.

Общеобразовательный предмет «Основы безопасности жизнедеятельности» изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер на базе основного общего образования с получением среднего общего образования.

В учебном плане ППКРС место общеобразовательного учебного предмета «Основы безопасности жизнедеятельности» - в составе общеобразовательных предметов, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования, для специальностей СПО гуманитарного профиля.

3.1 Тематический план

№ п/п	Наименование разделов и тем	Количес тво часов	Из них		
			Теоретичес кое	Практические	В форме практич.подгот.
1	Введение	2			
2.	Раздел 1. Обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья	14			
	<i>Тема 1.1. Здоровье и здоровый образ жизни. Общие понятия о здоровье.</i>		2		
	<i>Тема 1.2. Факторы, способствующие укреплению здоровья. Двигательная активность и закаливание организма.</i>		2		
	<i>Тема 1.3. Влияние неблагоприятной окружающей среды на здоровье человека</i>				2
	<i>Тема 1.4. Вредные привычки (употребление алкоголя, курение, употребление наркотиков) и их профилактика.</i>				2
	<i>ПЗ.Тема 1.5. Правила и безопасность дорожного движения.</i>			2	
	<i>Тема 1.6. Здоровый образ жизни — необходимое условие сохранности репродуктивного здоровья. Правовые основы взаимоотношения полов. Брак и семья. Культура брачных отношений.</i>				2
	<i>Практическое занятие. Изучение моделей поведения пешеходов, велосипедистов, пассажиров и водителей транспортных средств при организации дорожного</i>			2	

	<i>движения.</i>				
3.	Раздел 2. Государственная система обеспечения безопасности населения	18			
	<i>Тема 2.1. Общие понятия и классификация чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера.</i>		2		
	<i>Тема 2.2. Характеристика чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера, наиболее вероятных для данной местности и района проживания.</i>				2
	<i>Тема 2.3. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС).</i>				2
	<i>ПЗ. Тема 2.4. Гражданская оборона — составная часть обороноспособности страны. Основные понятия и определения, задачи гражданской обороны.</i>			2	
	<i>ПЗ. Тема 2.5. Современные средства поражения и их поражающие факторы. Мероприятия по защите населения.</i>			2	
	<i>ПЗ. Тема 2.6. Организация инженерной защиты населения от поражающих факторов чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени</i>			2	
	<i>ПЗ. Тема 2.7. Правила безопасного поведения при угрозе террористического акта, захвате в качестве заложника</i>			2	
	<i>Тема 2.8. Государственные службы по охране здоровья и безопасности граждан.</i>				2
	<i>ПЗ. Изучение и использование средств индивидуальной защиты от поражающих факторов в ЧС мирного и военного времени.</i>			2	
4.	Раздел 3. Основы обороны государства и воинская обязанность	22			
	<i>Тема 3.1. История создания Вооруженных Сил России</i>		2		
	<i>Тема 3.2. Организационная структура Вооруженных Сил Российской Федерации. Виды Вооруженных Сил Российской Федерации, рода Вооруженных Сил Российской Федерации, рода войск.</i>				2
	<i>ПЗ. Тема 3.3. Воинская обязанность. Основные понятия о воинской обязанности.</i>			2	
	<i>ПЗ. Тема 3.4. Обязательная подготовка граждан к военной службе. Добровольная</i>			2	

	<i>подготовка граждан к военной службе.</i>				
	<i>Тема 3.5. Призыв на военную службу. Общие, должностные и специальные обязанности военнослужащих.</i>				2
	<i>Тема 3.6. Прохождение военной службы по контракту. Основные условия прохождения военной службы по контракту.</i>				2
	<i>Тема 3.7. Альтернативная гражданская служба. Основные условия прохождения альтернативной гражданской службы.</i>				2
	<i>ПЗ Тема 3.8. Виды воинской деятельности и их особенности. Особенности воинской деятельности в различных видах Вооруженных Сил и родах войск</i>			2	
	<i>Тема 3.9. Боевые традиции Вооруженных Сил России. Ритуалы Вооруженных Сил Российской Федерации.</i>				2
	<i>ПЗ. Изучение способов бесконфликтного общения и саморегуляции. Особенности службы в армии.</i>			2	
	<i>ПЗ. 4. Особенности службы в армии. Изучение и освоение методик проведения строевой подготовки.</i>			2	
5.	Раздел 4. Основы медицинских знаний	16			
	<i>Тема 4.1. Понятие первой помощи. Общие правила оказания первой помощи. Понятие травм и их виды. Правила первой помощи при ранениях</i>		4		
	<i>ПЗ. Тема 4.2 Первая помощь при синдроме длительного сдавливания. Понятие травматического токсикоза.</i>			2	
	<i>ПЗ. Тема 4.3 . Понятие и виды кровотечений. Первая помощь при наружных кровотечениях.</i>			2	
	<i>ПЗ. Тема 4.4 Первая помощь при ожогах. Понятие, основные виды и степени ожогов. Первая помощь при воздействии низких температур.</i>			2	
	<i>ПЗ. Тема 4.5. Первая помощь при попадании инородных тел в верхние дыхательные пути. Первая помощь при отравлениях</i>			2	
	<i>ПЗ. Тема 4.6. Первая помощь при отсутствии сознания. Признаки обморока.</i>			2	

	<i>Первая помощь при отсутствии кровообращения (остановке сердца).</i>				
	<i>П.3. Изучение и освоение основных приемов оказания первой помощи при кровотечениях и освоение основных способов искусственного дыхания.</i>			2	
Дифференцированный зачет		2			

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

1.1 Общая характеристика общеобразовательного предмета «Физическая культура»

Содержание общеобразовательного предмета «Физическая культура» направлено на укрепление здоровья, повышение физического потенциала, работоспособности обучающихся, формирование у них жизненных, социальных и профессиональных мотиваций.

Реализация содержания общеобразовательного предмета «Физическая культура» в преемственности с другими общеобразовательными дисциплинами способствует воспитанию, социализации и самоидентификации обучающихся посредством лично и общественно значимой деятельности, становлению целесообразного здорового образа жизни.

Методологической основой организации занятий по физической культуре является системно-деятельностный подход, который обеспечивает построение образовательного процесса с учетом индивидуальных, возрастных, психологических, физиологических особенностей и качества здоровья обучающихся.

В соответствии со структурой двигательной деятельности содержание общеобразовательного предмета «Физическая культура» представлено тремя содержательными линиями:

- 1) физкультурно-оздоровительной деятельностью;
- 2) спортивно-оздоровительной деятельностью с прикладной ориентированной подготовкой;
- 3) введением в профессиональную деятельность специалиста.

Первая содержательная линия ориентирует образовательный процесс на укрепление здоровья студентов и воспитание бережного к нему отношения. Через свое предметное содержание она нацеливает студентов на формирование интересов и потребностей в регулярных занятиях физической культурой и спортом, творческое использование осваиваемого учебного материала в разнообразных формах активного отдыха и досуга, самостоятельной физической подготовке к предстоящей жизнедеятельности.

Вторая содержательная линия соотносится с интересами студентов в занятиях спортом и характеризуется направленностью на обеспечение оптимального и достаточного уровня физической и двигательной подготовленности обучающихся.

Третья содержательная линия ориентирует образовательный процесс на развитие интереса студентов к будущей профессиональной деятельности и показывает значение физической культуры для их дальнейшего профессионального роста, самосовершенствования и конкурентоспособности на современном рынке труда.

Основное содержание общеобразовательной учебной дисциплины «Физическая культура» реализуется в процессе теоретических и практических занятий и представлено

двумя разделами: теоретическая часть и практическая часть.

Теоретическая часть направлена на формирование у обучающихся мировоззренческой системы научно-практических основ физической культуры, осознание студентами значения здорового образа жизни, двигательной активности в профессиональном росте и адаптации к изменяющемуся рынку труда.

Практическая часть предусматривает организацию учебно-методических и учебно-тренировочных занятий.

1.2 Место общеобразовательного предмета в учебном плане

Общеобразовательный предмет «Физическая культура» является учебным предметом обязательной предметной области «Физическая культура, экология и основы безопасности жизнедеятельности» ФГОС среднего общего образования.

ОБПОУ «ОГТК» реализует образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ППССЗ на базе основного общего образования, общеобразовательный предмет «Физическая культура» изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ППССЗ на базе основного общего образования с получением среднего общего образования.

В учебных планах ППССЗ общеобразовательная учебный предмет «Физическая культура» входит в состав общих общеобразовательных учебных дисциплин, формируемых из обязательных предметных областей ФГОС среднего общего образования, для специальностей СПО соответствующего профиля профессионального образования.

3.ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

При реализации содержания общеобразовательного предмета «Физическая культура» в пределах освоения ОПОП СПО (ППКРС, ППССЗ) на базе основного общего образования с получением среднего общего образования вне зависимости от профиля профессионального образования максимальная учебная нагрузка обучающихся составляет:

- по специальностям СПО — 172 часов, из них аудиторная (обязательная) учебная нагрузка обучающихся, включая практические занятия, — 170 часов.

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Наименование разделов и тем	Всего час., аудиторно	Из них			Внеауд самост работа
		Теор.. занят	Прак т и лаб.	В форм е прак тич.п одго т.	
ВВЕДЕНИЕ. Физическая культура в общекультурной и профессиональной подготовке студентов СПО					
Раздел 3. Практическая часть	172		170		
Тема 3.1 Легкая атлетика.	28		28		
Тема 3.2. Гимнастика	20		20	20	

Тема 3.3. Настольный теннис	12		12		
Тема 3.4 (Баскетбол)	28		28		
Тема 3.5. Лыжная подготовка	20		20		
Тема 3.6. Спортивные игры (Волейбол)	28		28		
Тема 3.7. Виды спорта по выбору	12		12		
Тема 3.8. Кроссовая подготовка	24		22		
<i>Всего: максимальная учебная нагрузка</i>	172		172		
<i>в том числе: обязательная аудиторная нагрузка</i>	170		170		
<i>самостоятельная работа</i>					
<i>в форме практической подготовки</i>	10		10		
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>			2		

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

1.3. Общая характеристика общеобразовательного предмета «Основы финансовой грамотности».

Программа общеобразовательного предмета «Технология» разработана на основе требований Федерального государственного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО).

Метапредметные результаты освоения программы: освоение межпредметных понятий и универсальных учебных действий, способность их использования в познавательной и социальной практике, самостоятельность в планировании и осуществлении учебной деятельности и организации учебного сотрудничества с педагогами и сверстниками, способность к построению индивидуальной образовательной траектории, владение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности.

В содержание рабочей программы включены теоретические и практические занятия, имеющие профессиональную значимость для студентов, осваивающих профессию 43.01.09 Повар, кондитер и направленные на их практическую подготовку.

Изучение общеобразовательного предмета «Технологии» завершается промежуточной аттестацией в форме дифференцированного зачета (в соответствии с учебным планом).

1.2 Место общеобразовательного предмета в учебном плане

Учебный предмет «Технология» является дополнительным и изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ОПОП СПО (ППССЗ, ППКРС).

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

1. Область применения программы

Рабочая программа по учебной дисциплине «Физическая культура» является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена СПО (ОПОП СПО) 43.01.09 «Повар, кондитер»

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы.

Учебная дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами;

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

Программа ориентирована на достижение следующих целей:

- развитие физических качеств и способностей, совершенствование функциональных возможностей организма, укрепление индивидуального здоровья;
- формирование устойчивых мотивов и потребностей в бережном отношении к собственному здоровью, в занятиях физкультурно-оздоровительной и спортивно-оздоровительной деятельностью;
- овладение технологиями современных оздоровительных систем физического воспитания, обогащение индивидуального опыта занятий специально-прикладными физическими упражнениями и базовыми видами спорта;
- овладение системой профессионально и жизненно значимых практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление физического и психического здоровья;
- освоение системы знаний о занятиях физической культурой, их роли и значении в формировании здорового образа жизни и социальных ориентаций;
- приобретение компетентности в физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, овладение навыками творческого сотрудничества в коллективных формах занятий физическими упражнениями.

— СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

— 2. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов				
	Всего	семестр 5	семестр 6	семестр 7	семестр 8
Объем образовательной программы (всего)	72	22	14	16	18
Суммарная нагрузка во взаимодействии с преподавателем (всего)	72	22	14	16	18
в том числе					
теоретические занятия					
лабораторные работы					

(если предусмотрено)					
практические занятия (если предусмотрено)	70	22	14	16	18
контрольные работы (если предусмотрено)					
консультации (если предусмотрено)					
из них в форме практической подготовки	10	6		4	
Промежуточная аттестация (по ФГОС СПО ТОП 50)	2				2
Самостоятельная работа обучающегося (всего), в том числе индивидуальный проект (указываются все виды самостоятельной работы: реферат, расчетно – графическая работа, внеаудиторная самостоятельная работа и т.п.) (если предусмотрено)					
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета					

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

1.1. Общая характеристика общеобразовательного предмета «Химия»

Химия — это наука о веществах, их составе и строении, свойствах и превращениях, значении химических веществ, материалов и процессов в практической деятельности человека.

Содержание общеобразовательного предмета «Химия» направлено на усвоение обучающимися основных понятий, законов и теорий химии; овладение умениями наблюдать химические явления, проводить химический эксперимент, производить расчеты на основе химических формул веществ и уравнений химических реакций.

В процессе изучения химии у студентов развиваются познавательные интересы и интеллектуальные способности, потребности в самостоятельном приобретении знаний по химии в соответствии с возникающими жизненными проблемами, воспитывается бережное отношения к природе, понимание здорового образа жизни, необходимости предупреждения явлений, наносящих вред здоровью и окружающей среде. Они осваивают приемы грамотного, безопасного использования химических веществ и материалов, применяемых в быту, сельском хозяйстве и на производстве.

При структурировании содержания общеобразовательного предмета для областного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Обоянский гуманитарно-технологический колледж», реализующем образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, учитывалась объективная реальность — небольшой объем часов, отпущенных на изучение химии и стремление максимально соответствовать идеям развивающего обучения. Поэтому теоретические вопросы максимально смещены к началу изучения предмета, с тем, чтобы последующий фактический материал рассматривался на основе изученных теорий.

Реализация дедуктивного подхода к изучению химии способствует развитию таких логических операций мышления, как анализ и синтез, обобщение и конкретизация, сравнение и аналогия, систематизация и классификация и др.

Изучение химии в областном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Обоянский гуманитарно-технологический колледж», реализующем образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, имеет свои особенности в зависимости от профиля профессионального образования. Это выражается в содержании обучения, количестве часов, выделяемых на изучение отдельных тем программы, глубине их освоения обучающимися, объеме и характере практических занятий, видах внеаудиторной самостоятельной работы студентов.

При освоении ППКРС профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» химия изучается более углубленно как общеобразовательный предмет.

Специфика изучения химии при овладении ППКРС профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» отражена в каждой теме раздела «Содержание общеобразовательного предмета» в рубрике «Профильные и профессионально значимые элементы содержания». Этот компонент реализуется при индивидуальной самостоятельной работе обучающихся (написании рефератов, подготовке сообщений, защите проектов), в процессе учебной деятельности под руководством преподавателя (выполнении химического эксперимента — лабораторных опытов и практических работ, решении практико-ориентированных расчетных задач и т.д.).

В процессе изучения химии теоретические сведения дополняются демонстрациями, лабораторными опытами и практическими занятиями. Значительное место отводится химическому эксперименту. Он открывает возможность формировать у обучающихся специальные предметные умения: работать с веществами, выполнять простые химические опыты, учить безопасному и экологически грамотному обращению с веществами, материалами и процессами в быту и на производстве. Для организации внеаудиторной самостоятельной работы студентов, овладевающих профессией СПО 43.01.09 «Повар, кондитер», представлен примерный перечень рефератов(докладов), индивидуальных проектов.

В процессе изучения химии важно формировать информационную компетентность обучающихся. Поэтому при организации самостоятельной работы необходимо акцентировать внимание обучающихся на поиске информации в средствах массовой информации, Интернете, учебной и специальной литературе с соответствующим оформлением и представлением результатов.

В содержание общеобразовательного предмета «Химия» включены теоретические и практические занятия, имеющие профессиональную значимость для студентов, осваивающих профессию СПО 43.01.09 «Повар, кондитер», и направленные на их практическую подготовку.

Изучение общеобразовательного предмета «Химия» завершается промежуточной аттестацией в форме экзамена в соответствии с учебным планом по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

1.2 Место учебного предмета в учебном плане

Общеобразовательный предмет «Химия» является предметом по выбору из обязательных предметных областей и изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования ППКРС по профессии СПО 43.01.09 «Повар, кондитер».

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

При реализации содержания общеобразовательного предмета «Химия» в пределах освоения ОПОП СПО ППКРС по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» на базе основного общего образования максимальная учебная нагрузка студентов с учетом естественнонаучного профиля составляет 180 часов.

3.1. Тематический план

Наименование разделов и тем	Всего Часов	Из них		
		Теор. занят.	ЛПЗ	В форме практич. подгот.
ВВЕДЕНИЕ	2	2		
Раздел 1. Органическая химия	81	65	16	20
Тема 1.1 Предмет органической химии. Теория строения органических соединений	6	5	1	1
Тема 1.2 Предельные углеводороды	8	7	1	2
Тема 1.3 Этиленовые и диеновые углеводороды	6	5	1	1
Тема 1.4 Ацетиленовые углеводороды	4	3	1	1
Тема 1.5 Ароматические углеводороды	4	3	1	2
Тема 1.6 Природные источники углеводов	4	3	1	1
Тема 1.7 Гидроксильные соединения	6	5	1	1
Тема 1.8 Альдегиды и кетоны	5	4	1	1
Тема 1.9 Карбоновые кислоты и их производные	10	8	2	2
Тема 1.10 Углеводы	6	5	1	3
Тема 1.11 Амины, аминокислоты, белки	8	6	2	2
Тема 1.12 Азотсодержащие гетероциклические соединения. Нуклеиновые кислоты	8	7	1	1
Тема 1.13 Биологически активные соединения	6	6		2
Раздел 2. Общая и неорганическая химия	85	65	20	22
Тема 2.1 Химия — наука о веществах	5	3	2	1

Тема 2.2 Строение атома	4	2	2	1
Тема 2.3 Периодический закон и Периодическая система химических элементов Д.И. Менделеева	4	3	1	1
Тема 2.4 Строение вещества	6	5	1	2
Тема 2.5 Полимеры	7	6	1	1
Тема 2.6 Дисперсные системы	3	2	1	4
Тема 2.7 Химические реакции	8	6	2	2
Тема 2.8 Растворы	4	3	1	3
Тема 2.9 Окислительно-восстановительные реакции. Электрохимические процессы	8	6	2	1
Тема 2.10 Классификация веществ. Простые вещества	8	6	2	2
Тема 2.11 Основные классы неорганических и органических соединений	10	8	2	1
Тема 2.12 Химия элементов	10	8	2	2
Тема 2.13 Химия в жизни общества	8	7	1	1
Всего: <i>максимальная учебная нагрузка – 180 часов, в том числе обязательная аудиторная нагрузка – 168 часов, консультации – 6 часов, промежуточная аттестация – 6 часов. В форме практической подготовки – 42</i>	168	132	36	42

. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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

1.1. Область применения программы.

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля 01 **Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента** является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №1569 от 9 декабря 2016 г. 43.01.09 Повар, кондитер, реализуемого в пределах ППКРС, и разработана на основании Приказа Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 5 августа 2020 г.

«О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»), а также с учетом интересов и требований работодателей к содержанию и качеству подготовки выпускников.

Рабочая программа производственной практики используется в образовательном процессе ОБПОУ «ОГТК».

1.2. Цели и задачи производственной практики.

В результате прохождения производственной практики студент должен освоить основной вид деятельности «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента».

Требования к результатам освоения производственной практики.

В результате прохождения производственной практики по видам деятельности обучающийся должен

Знать:	требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); видов, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним; требований к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.
Уметь	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; распознавать недоброкачественные продукты; выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента; владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ; проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов.
Иметь практи- ческий опыт:	подготовки, уборки рабочего места; подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей,

	грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика; приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента; ведения расчетов с потребителями.
--	---

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля:

Производственной практики – 144 часов;

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.

Результатом освоения рабочей программы производственной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках профессионального модуля ОПОП (ППКРС) СПО по основному виду деятельности (ВД) « Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для люд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента», необходимых для последующего освоения и профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной профессии, личностных результатов.

2.1. Перечень общих компетенций.

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению,

	эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

2.2. Перечень профессиональных компетенций.

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

3. Тематический план и содержание производственной практики.

3.1. Тематический план производственной практики.

Код ПК	Код и наименования профессиональных модулей	Кол-во часов в по ПП	Виды работ	Наименования тем производственной практики	Кол-во часов
1	2	3		4	5
ПК 1.1. ПК	ПМ.01 Приготовление и подготовка к	144 часов	1. Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов	Тема 1. Организация рабочего места.	6

1.2. реализации ПК 1.3. для блюд, ПК 1.4. изделий разнообразного ассортимента.		овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом. Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья. Оценивать наличие, проверять качество говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой. 2. Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья. 3. Размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбное водное сырье. Обрабатывать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы). 4. Размораживать, обрабатывать,	Тема 2. Механическая кулинарная обработка сырья	36
			Тема 3.1. Приготовление полуфабрикатов из рыбы	12
			Тема 3.2. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы	12
			Тема 3.3. Приготовление полуфабрикатов из нерыбного водного сырья	6
			Тема 4.1. Приготовление полуфабрикатов из говядины	6
			Тема 4.2. Приготовление полуфабрикатов из баранины, свинины и телятины	30
			Тема 4.3 . Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	30

		подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика 5. Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом. Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы(стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы; полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.). 6. Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые. 7. Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке. 8. Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика. 9. Нарезать вручную и		
--	--	---	--	--

		механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов. 10. Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без. 11. Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом; 12. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. 13. Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь. 15. Хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде. 14. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость	
--	--	---	--

			продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.		
Дифференцированный зачет					6

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПМ 02 ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ И ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля 02 Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №1569 от 9 декабря 2016 г. 43.01.09 Повар, кондитер, реализуемого в пределах ППКРС, и разработана на основании Приказа Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»), а также с учетом интересов и требований работодателей к содержанию и качеству подготовки выпускников.

Рабочая программа производственной практики используется в образовательном процессе ОБПОУ «ОГТК».

1.2. Цели и задачи производственной практики.

Формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках профессионального модуля ОПОП (ППКРС) СПО по основному виду деятельности для освоения профессии, обучению трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций, и закрепление и совершенствование приобретенных в процессе обучения профессиональных умений обучающихся по осваиваемой профессии, развитие общих и профессиональных компетенций, освоение современных производственных процессов, адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности организаций различных организационно-правовых форм.

Требование к результатам освоения производственной практики.

1.2.1. В результате прохождения производственной практики по видам деятельности обучающийся должен

Знать:	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними; ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения, методам приготовления, вариантам оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правил и способов сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
Уметь:	подготовить рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; своевременно оформлять заявку на склад; осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;
Иметь практический опыт:	в подготовке и уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том

	числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; оценке качества, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями.
--	--

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики:

Всего - 324 часов;

из них в форме практической подготовки 324 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.

Результатом освоения программы производственной практики является освоение обучающимися профессиональных и общих компетенций в рамках профессионального модуля ОПОП (ППКРС) СПО по основному виду профессиональной деятельности (ВД): приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

2.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

2.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование результата обучения
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.
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий

	потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.
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.
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
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.
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.
ПК 2.8.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

3. Тематический план и содержание производственной практики.

3.1. Тематический план производственной практики.

<i>Код ПК</i>	<i>Код и наименования профессиональных модулей</i>	<i>Кол-во часов по ПП</i>	<i>Виды работ</i>	<i>Наименования тем производственной практики</i>	<i>Кол-во часов</i>
1	2	3		4	5
ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.4.	ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного	324 часа	1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов,	Тема 1. Ознакомление с предприятием. Тема 2. Приготовление бульонов и отваров. Тема 3. Приготовление супов разного ассортимента.	6 6 72

2.5. ПК 2.6. ПК 2.7. ПК 2.8. ЛР1 -16	ассортимента.		организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры,	Тема 4. Приготовление соусов различного ассортимента.	18
				Тема 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента	72
				Тема 6. Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога и теста	36
				Тема 7. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	36
				Тема 8. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента	72
			Дифференцированный зачет		6

			последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление, оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 9. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос. 10. Хранение с учетом температуры подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче. 11. Хранение с учетом температуры подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче. 12. Порционировани	
--	--	--	---	--

		е (комплектование), сервировка и творческое оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 14. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 16. Расчет стоимости супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. 17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных	
--	--	--	--

			изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.	
--	--	--	--	--

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ **ПМ 03 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

1.1. Область применения программы.

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №1569 от 9 декабря 2016 г. 43.01.09 Повар, кондитер, реализуемого в пределах ППКРС, и разработана на основании Приказа Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»), а также с учетом интересов и требований работодателей к содержанию и качеству подготовки выпускников.

Рабочая программа производственной практики используется в образовательном процессе ОБПОУ «ОГТК».

1.2. Цели и задачи производственной практики.

В результате прохождения производственной практики студент должен освоить основной вид деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента».

Требования к результатам освоения производственной практики

В результате прохождения учебной практики по видам деятельности обучающийся должен

Практический опыт:	- разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; - организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; - упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; - контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; - контроле хранения и расхода.
Уметь :	- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

	- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; - оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; - организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; - организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ.
Знать:	- 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, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; - рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; - актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции; - правила составления меню, разработки рецептов, составления заявок на продукты виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок;

Количество часов на освоение программы производственной практики :

Всего - 180 часов;

из них в форме практической подготовки 180 часов.

2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.

Результатом освоения рабочей программы производственной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках профессионального модуля ОПОП (ППКРС) СПО по основному виду деятельности (ВД) « Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для люд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента», необходимых для последующего освоения и

профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной профессии личностных результатов.

2.1. Перечень общих компетенций.

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

2.2. Перечень профессиональных компетенций.

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

	водного сырья
ПК 1.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план производственной практики

<i>Код ПК</i>	<i>Код и наименования профессиональных модулей</i>	<i>Кол-во часов по ПП</i>	<i>Виды работ</i>
1	2	3	
ПК 3.1. ПК 3.2. ПК 3.3. ПК 3.4. ПК 3.5. ПК 3.6. ЛР1-16	Профессиональный модуль ПМ. 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	180	1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простым холодным блюдам и закускам при приемке продуктов со склада. 2. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию. 3. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методов безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезка вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варка, охлаждение, заливание желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями 4. Использование различных технологий приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок по ассортименту и меню ба практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических санитарногигиенических режимов. 5. Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса. 6. Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче.

			7. Обеспечение условий, температурного и временного режимов охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд, закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов типа предприятия и способов обслуживания.
--	--	--	---

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ **ПМ. 04 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ** **ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД, ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ РАЗНООБРАЗНОГО** **АССОРТИМЕНТА .**

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №1569 от 9 декабря 2016 г. 43.01.09 Повар, кондитер, реализуемого в пределах ППКРС, и разработана на основании Приказа Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»), а также с учетом интересов и требований работодателей к содержанию и качеству подготовки выпускников.

Рабочая программа производственной практики используется в образовательном процессе ОБПОУ «ОГТК».

1.2. Цель и планируемые результаты освоения.

Формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках профессионального модуля ОПОП (ППКРС) СПО по основному виду деятельности для освоения профессии, обучению трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций, и закрепление и совершенствование приобретенных в процессе обучения профессиональных умений обучающихся по осваиваемой профессии, развитие общих и профессиональных компетенций, освоение современных производственных процессов, адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности организаций различных организационно-правовых форм.

1.2.1. В результате прохождения производственной практики по видам деятельности обучающийся должен

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

Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики:

Всего -144 часов;

из них в форме практической подготовки- 144 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы производственной практики является освоение обучающимися профессиональных и общих компетенций в рамках профессионального модуля ОПОП (ППКРС) СПО по основному виду профессиональной деятельности (ВД): приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.

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

3.ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план производственной практики

<i>Код ПК</i>	<i>Код и наименования профессиональных модулей</i>	<i>Кол-во часов в по ПП</i>	<i>Виды работ</i>	<i>Наименования тем производственной практики</i>	<i>Кол-во часов</i>
1	2	3		4	5
ПК 4.1. ПК 4.2. ПК 4.3. ПК 4.4. ПК 4.5. ПК 4.6. ПК 4.7. ПК 4.8. ЛР1- 16	ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.	144 часа	1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом 5. Взвешивание продуктов,	Тема 1. Организация рабочего места.	6
				Тема2. Приготовление холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	36
				Тема 3. Приготовление горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	42
				Тема 4. 1 Приготовление холодных напитков разнообразного ассортимента	30

		их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 6. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков. 7. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и : кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 8. Приготовление, оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 9. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожарной безопасности, охраны труда. 10. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на вынос. 11. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче.	Тема 5. Технология приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента.	24

			12. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 13. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 14. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование(комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования. 16. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 17. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 18. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков. 19. Консультирование потребителей, оказание им	
--	--	--	--	--

			помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 20. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты 21. 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.		
Дифференцированный зачет					6

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПМ.05 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

1.1. Область применения программы.

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №1569 от 9 декабря 2016 г. 43.01.09 Повар, кондитер, реализуемого в пределах ППКРС, и разработана на основании Приказа Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке

обучающихся»), а также с учетом интересов и требований работодателей к содержанию и качеству подготовки выпускников.

Рабочая программа производственной практики используется в образовательном процессе ОБПОУ «ОГТК».

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля .

Формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках профессионального модуля ОПОП (ППКРС) СПО по основному виду деятельности для освоения профессии, обучению трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций, и закрепление и совершенствование приобретенных в процессе обучения профессиональных умений обучающихся по осваиваемой профессии, развитие общих и профессиональных компетенций, освоение современных производственных процессов, адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности организаций различных организационно-правовых форм.

Требование к результатам освоения производственной практики.

1.2.1. В результате прохождения производственной практики по видам деятельности обучающийся должен

иметь практич еский опыт в:	разработке ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; - организации и проведении подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовке к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов; - приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной, подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; - упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; - приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; - подготовке к использованию и хранении отделочных полуфабрикатов промышленного производства; - контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроле хранения и расхода продуктов.
уметь:	- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; - организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения

	ароматических, красящих веществ; - проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей; - хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности
знать:	- 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, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; - актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные; - правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; правила разработки рецептур, составления заявок на продукты.

Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики:

Всего -252 часа;

из них в форме практической подготовки- 252 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы производственной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках профессионального модуля ОПОП (ППКРС) СПО по основному виду деятельности (ВД): Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной профессии, личностных результатов.

Код	Наименование результата освоения практики
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.
Код ОК	Наименование результата обучения по специальности
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках
ОК11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

1.1. Область применения программы.

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля 01 «**Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №1569 от 9 декабря 2016 г. 43.01.09 Повар, кондитер, реализуемого в

пределах ППКРС, и разработана на основании Приказа Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»), а также с учетом интересов и требований работодателей к содержанию и качеству подготовки выпускников.

Рабочая программа производственной практики используется в образовательном процессе ОБПОУ «ОГТК».

1.2. Цели и задачи учебной практики.

В результате прохождения учебной практики студент должен освоить основной вид деятельности «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента».

Требования к результатам освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики по видам деятельности обучающийся должен

Знать:	требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); видов, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним; требований к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов
Уметь :	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; распознавать недоброкачественные продукты; выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;

	владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ; проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов.
Иметь практический опыт:	подготовки, уборки рабочего места; подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика; приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента; ведения расчетов с потребителями.

Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики:

Всего - 108 часов; из них в форме практической подготовки 108 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках профессионального модуля ОПОП (ППКРС) СПО по основному виду деятельности (ВД) « Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для люд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента», необходимых для последующего освоения и профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной профессии личностных результатов.

2.1. Перечень общих компетенций.

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

.2.2. Перечень профессиональных компетенций.

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

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля 02 **Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента** является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №1569 от 9 декабря 2016 г. 43.01.09 Повар, кондитер, реализуемого в пределах ППКРС, и разработана на основании Приказа Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»), а также с учетом интересов и требований работодателей к содержанию и качеству подготовки выпускников.

Рабочая программа производственной практики используется в образовательном процессе ОБПОУ «ОГТК».

1.2. Цели и задачи учебной практики.

Формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках профессионального модуля ОПОП (ППКРС) СПО по основному виду деятельности для освоения профессии, обучению трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций, и закрепление и совершенствование приобретенных в процессе обучения профессиональных умений обучающихся по осваиваемой профессии, развитие общих и профессиональных компетенций, освоение современных производственных процессов, адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности организаций различных организационно-правовых форм.

Требование к результатам освоения учебной практики.

1.2.1. В результате прохождения учебной практики по видам деятельности обучающийся должен

Знать:	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними; ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения, методам приготовления, вариантам оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правил и способов сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
Уметь:	подготовить рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать

	оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; своевременно оформлять заявку на склад; осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;
Иметь практический опыт:	в подготовке и уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; оценке качества, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;

	ведении расчетов с потребителями.
--	-----------------------------------

а. **Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики:**
Всего - 216 часов;

из них в форме практической подготовки 216 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках профессионального модуля ОПОП (ППКРС) СПО по основному виду деятельности (ВД) «**Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента**», необходимых для последующего освоения и профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной профессии личностных результатов.

2.1. Перечень общих компетенций

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

ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

2.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование результата обучения
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.
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.
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.
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
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.
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.
ПК 2.8.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

1.1. Область применения программы.

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля 03 **Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №1569 от 9 декабря 2016 г. 43.01.09 Повар, кондитер, реализуемого в пределах ППКРС, и разработана на основании Приказа Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»), а также с учетом интересов и требований работодателей к содержанию и качеству подготовки выпускников.

Рабочая программа производственной практики используется в образовательном процессе ОБПОУ «ОГТК».

1.2. Цели и задачи учебной практики.

В результате прохождения учебной практики студент должен освоить основной вид деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента».

Требования к результатам освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики по видам деятельности обучающийся должен

Практический опыт	- разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; - организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; - упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; - контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; - контроле хранения и расхода.
Уметь :	- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; - оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; - организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; - организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ.
Знать:	- 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, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; - рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; - актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции; - правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок;
--	--

Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики:

Всего - 144 часов;

из них в форме практической подготовки 144 часа.

2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках профессионального модуля ОПОП (ППКРС) СПО по основному виду деятельности (ВД) « Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для люд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента», необходимых для последующего освоения и профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной профессии личностных результатов.

2.1. Перечень общих компетенций.

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

.2.2. Перечень профессиональных компетенций.

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

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля 04 **Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента** является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №1569 от 9 декабря 2016 г. 43.01.09 Повар, кондитер, реализуемого в пределах ППКРС, и разработана на основании Приказа Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»), а также с учетом интересов и требований работодателей к содержанию и качеству подготовки выпускников.

Рабочая программа производственной практики используется в образовательном процессе ОБПОУ «ОГТК».

1.2. Цель и планируемые результаты освоения.

Формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках профессионального модуля ОПОП (ППКРС) СПО по основному виду деятельности для освоения профессии, обучению трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций, и закрепление и совершенствование приобретенных в процессе обучения профессиональных умений обучающихся по осваиваемой профессии, развитие общих и профессиональных компетенций, освоение современных производственных процессов, адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности организаций различных организационно-правовых форм.

1.2.1. В результате прохождения учебной практики по видам деятельности обучающийся должен

Уметь:	рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции; подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; -выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; - порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями.
Знать:	-требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического

	оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных; -нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении; -правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
Иметь Практический опыт:	подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; -выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; -порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями.

Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики:

Всего -108 часов;

из них в форме практической подготовки- 108 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы учебной практики является освоение обучающимися профессиональных и общих компетенций в рамках профессионального модуля ОПОП (ППКРС) СПО по основному виду профессиональной деятельности (ВД):

приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.

Код ПК	Наименование результата обучения по профессии
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 4.1	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
Код ОК	Наименование результата обучения по специальности, профессии
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

1.1. Область применения программы.

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля 05 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №1569 от 9 декабря 2016 г. 43.01.09 Повар, кондитер, реализуемого в пределах ППКРС, и разработана на основании Приказа Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»), а также с учетом интересов и требований работодателей к содержанию и качеству подготовки выпускников.

Рабочая программа производственной практики используется в образовательном процессе ОБПОУ «ОГТК».

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля .

Формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках профессионального модуля ОПОП (ППКРС) СПО по основному виду деятельности для освоения профессии, обучению трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций, и закрепление и совершенствование приобретенных в процессе обучения профессиональных умений обучающихся по осваиваемой профессии, развитие общих и профессиональных компетенций, освоение современных производственных процессов, адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности организаций различных организационно-правовых форм.

Требование к результатам освоения учебной практики.

1.2.1. В результате прохождения учебной практики по видам деятельности обучающийся должен

иметь практич еский опыт в:	разработке ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; - организации и проведении подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовке к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов; - приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной, подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; - упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; - приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; - подготовке к использованию и хранении отделочных полуфабрикатов промышленного производства; - контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроле хранения и расхода продуктов.
уметь:	- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; - оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; - организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ; - проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей; - хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос

	готовую продукцию с учетом требований к безопасности
знать:	- 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, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; - актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные; - правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; правила разработки рецептур, составления заявок на продукты.

Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики:

Всего -252 часа;

из них в форме практической подготовки- 252 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках профессионального модуля ОПОП (ППКРС) СПО по основному виду деятельности (ВД): Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной профессии, личностных результатов.

Код	Наименование результата освоения практики
------------	--

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.
Код ОК	Наименование результата обучения по специальности
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках
ОК11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля (далее программа) - является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее - ППСЗ) в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898) (далее – ФГОС СПО).

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке персонала организаций и предприятий.

1.2. Цели и задачи модуля - требования к результатам освоения модуля.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

1.Иметь практический опыт	- подготовки, уборки рабочего места; - подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика; - приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента; - ведения расчетов с потребителями
2.Уметь	- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; - распознавать недоброкачественные продукты; - выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента; - владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ; - проверять качество готовых полуфабрикатов, - осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов; - оптимизировать рабочий процесс, используя специальные инструменты (WS); - оценивать преимущества и недостатки пищевых

	полуфабрикатов быстрого приготовления (WS); - улучшать качество полуфабрикатов быстрого приготовления (WS); - принимать во внимание ожидания клиентов при использовании пищевых полуфабрикатов быстрого приготовления (WS); - оптимизировать рабочий процесс посредством использования пищевых полуфабрикатов быстрого приготовления (WS).
3.3.знать	- требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); - видов, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним; - требований к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; - ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; - способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов; специальные приспособления, использовать их согласно инструкции (WS).

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом деятельности приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, в том числе профессиональными компетенциями (ПК), указанными в ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и
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

В процессе освоения ПМ студенты должны овладеть общими компетенциями (ОК):

Код	Наименование результата обучения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.02 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ
ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО
АССОРТИМЕНТА

1.1.Область применения программы

Программа профессионального модуля (далее программа) - является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее - ППКРС) в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

43.01.09 Повар, кондитер

в части освоения основного вида деятельности (ВД):

ВД.2 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

- ПК.2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

- ПК.2.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента

- ПК.2.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента

- ПК.2.4 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента

- ПК.2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента

- ПК.2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента

- ПК.2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

- ПК.2.8 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании по программам повышения квалификации и переподготовки работников сферы индустрии питания и профессиональной подготовки по профессии «Повар, кондитер»

1.2.Цели и задачи модуля - требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт: подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

упаковки, складирования не использованных продуктов;

оценки качества, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;

ведения расчетов с потребителями.

уметь: подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;

оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;

своевременно оформлять заявку на склад;

осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

знать: Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);

видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними;

ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения, методам приготовления, вариантам оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;

правил и способов сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента», в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

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

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

ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.03 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ
ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО
АССОРТИМЕНТА

2.1.Область применения программы

Программа профессионального модуля (далее программа) - является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее- ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

(код, название профессии/специальности)

43.01.09 Повар, кондитер

в части освоения основного вида деятельности (ВД):

ВД.3 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

- ПК 3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами

- ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента

- ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента

- ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента

- ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
- ПК.3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании по программам повышения квалификации и переподготовки работников сферы индустрии питания и профессиональной подготовки по профессии «Повар, кондитер»

2.2.Цели и задачи модуля - требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт: подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

упаковки, складирования неиспользованных продуктов;

порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;

ведения расчетов с потребителями

уметь: рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

знать: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;

правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных

3. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК.09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

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

ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.04 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД, ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

3.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля (далее программа) - является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее- ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

43.01.09 Повар, кондитер

в части освоения основного вида деятельности (ВД):

ВД.4 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

- ПК 4.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
- ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
- ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
- ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
- ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании по программам повышения квалификации и переподготовки работников сферы индустрии питания и профессиональной подготовки по профессии «Повар, кондитер»

3.2. Цели и задачи модуля - требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт: подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

упаковке, складировании неиспользованных продуктов;

порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;

ведении расчетов с потребителями

уметь: места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

знать: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;

нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;

правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных

4. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
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

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

ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.05 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ
ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО
АССОРТИМЕНТА

4.1.Область применения программы

Программа профессионального модуля (далее программа) - является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее- ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

43.01.09 Повар, кондитер

в части освоения основного вида деятельности (ВД):

ВД.5 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

- ПК 5.1 Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
- ПК 5.2 Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
- ПК 5.3 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
- ПК 5.4 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
- ПК 5.5 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании по программам повышения квалификации и переподготовки работников сферы индустрии питания и профессиональной подготовки по профессии «Повар, кондитер»

4.2. Цели и задачи модуля - требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт: подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;

приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;

подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;

приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;

порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности;

ведении расчетов с потребителями

уметь: рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности

знать: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;

правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;

способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении

5. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке