



УТВЕРЖДАЮ
директор ГАПОУ ЛО ТПТТ
И.М.Е.И.Лебедева

Н.Н.Зайцев
распоряжение № 137
от 30.08.2022 года

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ПО ПОДГОТОВКЕ
КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ**

43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

Форма обучения: очная

Квалификации выпускника
Повар, кондитер

Тихвин
2022 год

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ

программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

«23» августа 2022 г.

Сведения об организации

Название организации	Адрес	Контактная информация
ООО «История» ресторан GOSTI	Имен. обл. с Тихвин Чм-См. р. 4. стр. 1	кон. дир. Тасмазова Н.Н. 8.981-84-85-824



Документация, представленная для согласования

Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования для подготовки квалифицированных рабочих по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**:

1. Общая характеристика образовательной программы
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника
3. Планируемые результаты освоения образовательной программы - общие компетенции, профессиональные компетенции
4. Структура образовательной программы – учебный план, календарный учебный график
5. Условия реализации образовательной программы - организация учебного процесса и режима занятий, формирование вариативной части ОПОП, порядок аттестации, требования к материально-техническому оснащению образовательной программы, требования к информационному и учебно-методическому обеспечению, требования к оснащению баз практик, требования к кадровым условиям реализации образовательной программы, расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы
6. Разработчики основной образовательной программы
7. Аннотации к основной профессиональной образовательной программе среднего профессионального образования ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
8. Программа воспитания.

СОДЕРЖАНИЕ

Раздел 1. Общие положения	2
Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы	2
Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника	3
Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы .	3
4.1. Общие компетенции	3
4.2. Профессиональные компетенции	6
Раздел 5. Структура образовательной программы	49
5.1. Учебный план	49
5.2. Календарный учебный график	52
Раздел 6. Условия реализации образовательной программы	53
6.1. Организация учебного процесса и режима занятий.....	53
6.2. Формирование вариативной части ОПОП	54
6.3. Порядок аттестации.....	54
6.4. Требования к материально- техническому оснащению образовательной программы	55
6.5. Требования к информационному и учебно-методическому обеспечению.....	58
6.6. Требования к оснащению баз практик	61
6.7. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы	61
6.8. <i>Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы</i>	61
Раздел 7. Разработчики основной образовательной программы	63
Раздел 8. Аннотации к основной профессиональной образовательной программе среднего профессионального образования ППКРС по профессии 43 01.09 Повар, кондитер	64
Программа воспитания	114

РАЗДЕЛ 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящая рабочая основная образовательная программа по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (далее – ПООП СПО, рабочая программа) разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от (далее – ФГОС СПО).

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

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

Образовательная программа, реализуемая на базе основного общего образования, разработана на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и ФГОС СПО с учетом получаемой профессии и настоящей ПООП.

1.2. Нормативные основания для разработки ПООП:

– Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

– Приказ Минобрнауки России от 28 мая 2014 г. № 594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»;

– Приказ Минобрнауки России от 9 декабря 2016 года № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898);

– Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 30 июля 2013 г., регистрационный № 29200) (далее – Порядок организации образовательной деятельности);

– Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013 г., регистрационный № 30306);

– Приказ Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ от 5 августа 2020 года N 885/390 «О практической подготовке обучающихся».

– Профессиональный стандарт 33.011 Повар (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023);

– Профессиональный стандарт 33.010 Кондитер (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940);

– Примерная основная образовательная программа среднего общего образования (одобрена решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию, протокол от 28.06.2016 N 2/16-з);

– Распоряжение Минпросвещения России от 01.04.2019 N P-42 "Об утверждении методических рекомендаций о проведении аттестации с использованием механизма демонстрационного экзамена";

– Распоряжение Правительства РФ от 03.03.2015 N 349-р «Об утверждении комплекса мер, направленных на совершенствование системы среднего профессионального образования, на 2015 - 2020 годы»;

– Методически рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов (утв. Минобрнауки России от 22.01.2015 № ДЛ-1/05вн);

– Устав ГАПОУ ЛО «Тихвинский промышленно-технологический техникум им. Е.И. Лебедева».

– Локальные акты ГАПОУ ЛО «Тихвинский промышленно-технологический техникум им. Е.И. Лебедева».

РАЗДЕЛ 2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы:

Повар ~~кондитер~~

Формы получения образования: допускается только в профессиональной образовательной организации или образовательной организации высшего образования

Формы обучения: очная.

Объем и сроки получения среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования: 5904 часа.

РАЗДЕЛ 3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА

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

3.2. Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям (сочетаниям профессий п.1.11/1.12 ФГОС)

Наименование основных видов деятельности	Наименование профессиональных модулей	Сочетание квалификаций
		повар ↔ кондитер
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	осваивается
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	осваивается
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	осваивается
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	осваивается
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	осваивается

РАЗДЕЛ 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

4.1. Общие компетенции

ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	<p>Умения: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p> <p>Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.</p>
-------	--	--

ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<p>Умения: определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска</p> <p>Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации</p>
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	<p>Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</p> <p>Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	<p>Умения: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.</p> <p>Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности</p>
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	<p>Умения: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе</p> <p>Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.</p>
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	<p>Умения: описывать значимость своей профессии</p> <p>Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии.</p>
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	<p>Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.</p> <p>Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения.</p>
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здо-	<p>Умения: использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии.</p>

	ровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	Знания: роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; средства профилактики перенапряжения.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Умения: применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение Знания: современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Умения: понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы Знания: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные 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	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	Умения: выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования; Знание: основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты

4.2. Профессиональные компетенции

Основные виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий различного ассортимента	ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием; – выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: - выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; - владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; - мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; - мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части; - соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования; – безопасно править кухонные ножи; – соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов; – проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки; – включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; – оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения; оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота; – пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов; – сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным; – проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов; – сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов; – обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства; – осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями; – использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья

		<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; – регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система HACCP) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов; – возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; – требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; – виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; – правила утилизации отходов; – виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; – способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; способы правки кухонных ножей; – ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи; – правила оформления заявок на склад; – правила приема продуктов по количеству и качеству; – ответственность за сохранность материальных ценностей; – правила снятия остатков на рабочем месте; – правила проведения контрольного взвешивания продуктов; – виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс- оценки качества и безопасности сырья и материалов; – правила обращения с тарой поставщика; – правила поверки весоизмерительного оборудования
	<p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – обработке различными методами, подготовке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика; – хранении обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – распознавать недоброкачественные продукты; – выбирать, применять различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности; – соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте; – различать пищевые и непищевые отходы; – подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; соблюдать пра-

		<p>вила утилизации непищевых отходов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию; – соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья с учетом требований по безопасности продукции; <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними – методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика; – способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении; – способы удаления излишней горечи, предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов; – санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов – формы, техника нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов; – способы упаковки, складирования, правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов
	<p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов; – ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; – выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде; – выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов, в том числе региональных, с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции; – владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании рыбы, править кухонные ножи; – нарезать, измельчать рыбу вручную или механическим способом; – порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы и рыбной котлетной массы; – соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании); – проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием; применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения; – выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки; эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации – обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов; – рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов; – владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;

		<ul style="list-style-type: none"> – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы приготовления полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы (нарезки, панирования, формования, маринования, фарширования и т.д.); – способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов; – техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов; – правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
	<p>ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов; <p>ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос</p> <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; – выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции; – владеть техникой работы с ножом при нарезке, филитировании продуктов, снятии филе; править кухонные ножи; – владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов; – нарезать, порционировать различными способами полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; – готовить полуфабрикаты из натуральной рубленой и котлетной массы; – рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе; владеть профессиональной терминологией <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы приготовления полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, рубленой массы (нарезки, маринования, формования, панирования, фарширования, снятия филе, порционирования птицы, дичи и т.д.); – способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов; – техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов;

		<ul style="list-style-type: none"> – правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок различного ассортимента	ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок различного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; – подготовке к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов
		<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ; – проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; – владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; – мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; – соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; – подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; – выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок – оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; – осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; – обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – своевременно оформлять заявку на склад
		<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; – требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; – правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего

		<p>использования;</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила утилизации отходов - виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; - виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок - ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи; - правила оформления заявок на склад; - виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов
	<p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров различного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовлении, хранении, отпуске бульонов, отваров <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организовывать их хранение до момента использования; - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональные продукты для приготовления бульонов, отваров - выбирать, применять, комбинировать методы приготовления: - обжаривать кости мелкого скота; - подпекать овощи; - замачивать сушеные грибы; - доводить до кипения и варить на медленном огне бульоны и отвары до готовности; - удалять жир, снимать пену, процеживать с бульона; - использовать для приготовления бульонов концентраты промышленного производства; - определять степень готовности бульонов и отваров и их вкусовые качества, доводить до вкуса; - порционировать, сервировать и оформлять бульоны и отвары для подачи в виде блюда; выдерживать температуру подачи бульонов и отваров; - охлаждать и замораживать бульоны и отвары с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны и отвары; разогревать бульоны и отвары <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для бульонов, отваров; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; - классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, кулинарное назначение

		бульонов, отваров; – температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров; – виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении бульонов, отваров, правила их безопасной эксплуатации; – санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления, хранения и подачи кулинарной продукции; – техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи; методы сервировки и подачи бульонов, отваров; температура подачи бульонов, отваров; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования; – правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров; правила разогревания охлажденных, замороженных бульонов, отваров; – требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров; – правила маркирования упакованных бульонов, отваров
	ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	Практический опыт в: – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты в соответствии с рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления супов; – выбирать, применять, комбинировать методы приготовления супов: - пассеровать овощи, томатные продукты и муку; - готовить льезоны; - закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки; - рационально использовать продукты, полуфабрикаты; - соблюдать температурный и временной режим варки супов; - изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода супа; - определять степень готовности супов; - доводить супы до вкуса, до определенной консистенции; – проверять качество готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход, выдерживать температуру подачи супов при порционировании; – охлаждать и замораживать полуфабрикаты для супов, готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых про-

		<p>дуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные супы; разогревать супы с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; – рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителем при отпуске на вынос, вести учет реализованных супов; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе супов; владеть профессиональной терминологией, в том числе на иностранном языке <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для супов; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания; – температурный режим и правила приготовления заправочных супов, супов-пюре, вегетарианских, диетических супов, региональных; – виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при приготовлении супов, правила их безопасной эксплуатации; – техника порционирования, варианты оформления супов для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи супов; – правила охлаждения, замораживания и хранения готовых супов; правила разогревания супов; требования к безопасности хранения готовых супов; – правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; ответственности за правильность расчетов с потребителями; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
	<p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении соусных полуфабрикатов, соусов разнообразного ассортимента, их хранении и подготовке к реализации <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления соусов; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав соусов в соответствии с рецептурой; осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – рационально использовать продукты, полуфабрикаты; – готовить соусные полуфабрикаты: пассеровать овощи, томатные продукты, муку; подпекать овощи без жира; разво-

		<p>дить, заваривать мучную пассеровку, готовить лезоны; варить и организовывать хранение концентрированных бульонов, готовить овощные и фруктовые пюре для соусной основы;</p> <ul style="list-style-type: none"> – охлаждать, замораживать, размораживать, хранить, разогревать отдельные компоненты соусов, готовые соусы с учетом требований по безопасности; – закладывать продукты, подготовленные соусные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки; – соблюдать температурный и временной режим варки соусов, определять степень готовности соусов; – выбирать, применять, комбинировать различные методы приготовления основных соусов и их производных; – рассчитывать нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов определенной консистенции; – изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса; – доводить соусы до вкуса; – проверять качество готовых соусов перед отпуском их на раздачу; – порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход соусов при порционировании; – выдерживать температуру подачи; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования; – творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для соусов; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – ассортимент отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов; – методы приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов; – органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов соусов и соусных полуфабрикатов; – ассортимент готовых соусных полуфабрикатов и соусов промышленного производства, их назначение и использование; – классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания, их кулинарное назначение; – температурный режим и правила приготовления основных соусов и их производных; – виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении соусов, правила их безопасной эксплуатации; – правила охлаждения и замораживания отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов; – правила размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов; – требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов; – нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов различной консистенции – техника порционирования, варианты подачи соусов; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос соусов;
--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> - методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами; - температура подачи соусов; - требования к безопасности хранения готовых соусов
	<p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> - приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд и гарниров; - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: <ul style="list-style-type: none"> - замачивать сушеные; - бланшировать; - варить в воде или в молоке; - готовить на пару; - припускать в воде, бульоне и собственном соку; - жарить сырые и предварительно отваренные; - жарить на решетке гриля и плоской поверхности; - фаршировать, тушить, запекать; - готовить овощные пюре; - готовить начинки из грибов; - определять степень готовности блюд и гарниров из овощей и грибов; - доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из овощей и грибов; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий с учетом типа питания, вида основного сырья и его кулинарных свойств: <ul style="list-style-type: none"> - замачивать в воде или молоке; - бланшировать; - варить в воде или в молоке; - готовить на пару; - припускать в воде, бульоне и смеси молока и воды;

		<ul style="list-style-type: none"> - жарить предварительно отваренные; - готовить массы из каш, формовать, жарить, запекать изделия из каш; - готовить блюда из круп в сочетании с мясом, овощами; - выкладывать в формы для запекания, запекать подготовленные макаронные изделия, бобовые; - готовить пюре из бобовых; - определять степень готовности блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий; - доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий; - рассчитывать соотношение жидкости и основного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, припускания круп, бобовых, макаронных изделий; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; - проверять качество готовых из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать, сервировать и оформлять блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход при порционировании; - выдерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; - охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и гарниры с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; - разогревать блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования - рассчитывать стоимость, - вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий различного ассортимента; - владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий различного ассортимента; - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; - методы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств овощей и грибов; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из овощей и грибов; - органолептические способы определения готовности;
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> – ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд из овощей и грибов, их сочетаемость с основными продуктами; – нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей – методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного сырья и продуктов; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий; – органолептические способы определения готовности; – ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, их сочетаемость с основными продуктами; – нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей – техника порционирования, варианты оформления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; – правила разогревания, – правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; – правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; – правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
	<p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразно-</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;

	го ассортимента	<ul style="list-style-type: none"> - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из яиц с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: (варить в скорлупе и без, готовить на пару, жарить основным способом и с добавлением других ингредиентов, жарить на плоской поверхности, во фритюре, фаршировать, запекать) - определять степень готовности блюд из яиц; доводить до вкуса; - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из творога с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: - протирать и отпрессовывать творог вручную и механизированным способом; - формовать изделия из творога; - жарить, варить на пару, запекать изделия из творога; - жарить на плоской поверхности; - жарить, запекать на гриле; - определять степень готовности блюд из творога; доводить до вкуса; - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий из муки с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: - замешивать тесто дрожжевое (для оладий, блинов, пончиков, пиццы) и бездрожжевое (для лапши домашней, пельменей, вареников, чебуреков, блинчиков); - формовать изделия из теста (пельмени, вареники, пиццу, пончики, чебуреки и т.д.); - охлаждать и замораживать тесто и изделия из теста с фаршами; - подготавливать продукты для пиццы; - раскатывать тесто, нарезать лапшу домашнюю вручную и механизированным способом; - жарить на сковороде, на плоской поверхности блинчики, блины, оладьи; - выпекать, варить в воде и на пару изделия из теста; - жарить в большом количестве жира; - жарить после предварительного отваривания изделий из теста; - разогревать в СВЧ готовые мучные изделия; - определять степень готовности блюд, кулинарных изделий из муки; доводить до вкуса; - проверять качество готовых блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать, сервировать и оформлять блюда, кулинарные изделия, закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход при порционировании; - выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки; - охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и полуфабрикаты из теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
--	-----------------	---

		<ul style="list-style-type: none"> – хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; – разогревать охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; – рассчитывать стоимость, – вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд, кулинарных изделий из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления блюд из яиц, творога, сыра, муки, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд из яиц, творога, сыра, муки; – органолептические способы определения готовности; – нормы, правила взаимозаменяемости; – техника порционирования, варианты оформления блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; – правила – правила охлаждения, замораживания и хранения, разогревания готовых блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; – правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; – правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке; – техника общения, ориентированная на потребителя
	ПК 2.7.	Практический опыт в:

<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним; – организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; – использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: - варить рыбу порционными кусками в воде или в молоке; - готовить на пару; - припускать рыбу порционными кусками, изделия из рыбной котлетной массы в воде, бульоне; - жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре; - жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы на решетке гриля и плоской поверхности; - фаршировать, тушить, запекать с гарниром и без; - варить креветок, раков, гребешков, филе кальмаров, морскую капусту в воде и других жидкостях; - бланшировать и - отваривать мясо крабов; - припускать мидий в небольшом количестве жидкости и собственном соку; - жарить кальмаров, креветок, мидий на решетке гриля, основным способом, в большом количестве жира; – определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного водного сырья; доводить до вкуса; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; – охлаждать и замораживать готовые горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с
---	--

		<p>учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья; – разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывать стоимость, – вести расчет с потребителями при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, – температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; – органолептические способы определения готовности; – ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами; – нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей – техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – правила разогревания, – правила охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного
--	--	---

		сырья разнообразного ассортимента; – правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья , правила заполнения этикеток – правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; – правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	Практический опыт в: – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним; – организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; – использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: - варить мясо, мясные продукты, подготовленные тушки домашней птицы, дичи, кролика основным способом; - варить изделия из мясной котлетной массы, котлетной массы из домашней птицы, дичи на пару; - припускать мясо, мясные продукты, птицу, кролика порционными кусками, изделия из котлетной массы в небольшом количестве жидкости и на пару; - жарить мясо крупным куском, подготовленные тушки птицы, дичи, кролика целиком; - жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной массы основным способом, во фритюре; - жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной, натуральной рубленой массы на решетке гриля и плоской поверхности; - жарить мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, кролика мелкими кусками; - жарить пластованные тушки птицы под прессом; - жарить на шпажках, на вертеле на огне, на гриле; - тушить мясо крупным, порционным и мелкими кусками гарниром и без; - запекать мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика в сыром виде и после предварительной варки, туше-

		<p>ния, обжаривания с гарниром, соусом и без;</p> <ul style="list-style-type: none"> - бланшировать, отваривать мясные продукты; - определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; доводить до вкуса; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления - проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход при порционировании; - выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; - охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; - разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования - рассчитывать стоимость, - вести расчет с потребителем при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; - методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; - органолептические способы определения готовности; - ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мя-
--	--	--

		<p>са, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, их сочетаемость с основными продуктами;</p> <ul style="list-style-type: none"> – нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей – техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; – правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд, разогревания охлажденных, замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; – правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; – правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок – подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; – подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок – подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; – выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; – владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; – мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; – соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; – соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов – выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по

		<p>приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <ul style="list-style-type: none"> – подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда – выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; – осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; – обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – своевременно оформлять заявку на склад <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система HACCP) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; – требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; – правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; – правила утилизации отходов – виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; – виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок – ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий и закусок; – правила оформления заявок на склад
	<p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов,</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, хранении холодных соусов и заправок, их порционировании на раздаче <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;

	заправок разнообразного ассортимента	<ul style="list-style-type: none"> - организовывать их хранение в процессе приготовления холодных соусов и заправок; - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных соусов и заправок в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональные продукты для приготовления холодных соусов и заправок - Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных соусов и заправок: <ul style="list-style-type: none"> - смешивать сливочное масло с наполнителями для получения масляных смесей; - смешивать и настаивать растительные масла с пряностями; - тереть хрен на терке и заливать кипятком; - растирать горчичный порошок с пряным отваром; - взбивать растительное масло с сырыми желтками яиц для соуса майонез; - пассировать овощи, томатные продукты для маринада овощного; - доводить до требуемой консистенции холодные соусы и заправки; - готовить производные соуса майонез; - корректировать световые оттенки и вкус холодных соусов; - выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, безопасно пользоваться им при приготовлении холодных соусов и заправок; - охлаждать, замораживать, хранить отдельные компоненты соусов; - рационально использовать продукты, соусные полуфабрикаты; - изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса; - определять степень готовности соусов; - проверять качество готовых холодных соусов и заправок перед отпуском их на раздачу; - порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход соусов при порционировании; - выдерживать температуру подачи; - хранить свежеприготовленные соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования; - творчески оформлять тарелку с холодными блюдами соусами <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных соусов и заправок; - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; - ассортимент отдельных компонентов для холодных соусов и заправок; - методы приготовления отдельных компонентов для холодных соусов и заправок; - органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов холодных соусов и заправок; - ассортимент готовых холодных соусов промышленного производства, их назначение и использование;
--	--------------------------------------	--

		<ul style="list-style-type: none"> – классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента, их кулинарное назначение; – температурный режим и правила приготовления холодных соусов и заправок; – виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении холодных соусов и заправок, правила их безопасной эксплуатации; – требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов – техника порционирования, варианты подачи соусов; – методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами; – температура подачи соусов; – правила хранения готовых соусов; – требования к безопасности хранения готовых соусов
	<p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации салатов разнообразного ассортимента – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления салатов; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав салатов в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления салатов разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления салатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов: <ul style="list-style-type: none"> - нарезать свежие и вареные овощи, свежие фрукты вручную и механическим способом; - замачивать сушеную морскую капусту для набухания; - нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты; - выбирать, подготавливать салатные заправки на основе растительного масла, уксуса, майонеза, сметаны и других кисломолочных продуктов; - прослаивать компоненты салата; - смешивать различные ингредиенты салатов; - заправлять салаты заправками; - доводить салаты до вкуса; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении салатов; – проверять качество готовых салатов перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять салаты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблю-

		<p>дением требований по безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи салатов; – хранить салаты с учетом требований к безопасности готовой продукции; – рассчитывать стоимость, – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе салатов <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов – методы приготовления салатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи салатов; – органолептические способы определения готовности; – ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении салатных заправок, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в салат; – нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей – техника порционирования, варианты оформления салатов разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи салатов разнообразного ассортимента; – правила хранения салатов разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения салатов разнообразного ассортимента; – правила и порядок расчета с потребителем при отпуске на вынос; – правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
	<p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разно-</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;

	<p>образного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> - организовывать их хранение в процессе приготовления бутербродов, холодных закусок; - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бутербродов, холодных закусок в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональные продукты для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления бутербродов, холодных закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов: <ul style="list-style-type: none"> - нарезать свежие и вареные овощи, грибы, свежие фрукты вручную и механическим способом; - вымачивать, обрабатывать на филе, нарезать и хранить соленую сельдь; - готовить квашеную капусту; - мариновать овощи, репчатый лук, грибы; - нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты, сыр; - охлаждать готовые блюда из различных продуктов; - фаршировать куриные и перепелиные яйца; - фаршировать шляпки грибов; - подготавливать, нарезать пшеничный и ржаной хлеб, обжаривать на масле или без; - подготавливать масляные смеси, доводить их до нужной консистенции; - вырезать украшения из овощей, грибов; - измельчать, смешивать различные ингредиенты для фарширования; - доводить до вкуса; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; - соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении бутербродов, холодных закусок; - проверять качество готовых бутербродов, холодных закусок перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать, сервировать и оформлять бутерброды, холодные закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход при порционировании; - выдерживать температуру подачи бутербродов, холодных закусок; - хранить бутерброды, холодные закуски - с учетом требований к безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования - рассчитывать стоимость; - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе бутербродов, холодных закусок <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
--	-------------------------------	--

		<ul style="list-style-type: none"> – методы приготовления бутербродов, холодных закусок, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных закусок; – органолептические способы определения готовности; – ассортимент ароматических веществ, используемых при приготовлении масляных смесей, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в состав бутербродов, холодных закусок; – нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей – техника порционирования, варианты оформления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; – правила хранения, требования к безопасности – хранения бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; – правила маркирования упакованных бутербродов, холодных закусок, правила заполнения этикеток – правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос; – правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
	<p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним; – организовывать их хранение в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; – использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:

		<ul style="list-style-type: none"> - охлаждать, хранить готовые рыбные продукты с учетом требований к безопасности; - нарезать тонкими ломтиками рыбные продукты, малосоленую рыбу в ручную и на слайсере; - замачивать желатин, готовить рыбное желе; - украшать и заливать рыбные продукты порциями; - вынимать рыбное желе из форм; - доводить до вкуса; - подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; - соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья - проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход при порционировании; - выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; - хранить готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования - рассчитывать стоимость, - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; - методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; - органолептические способы определения готовности; - ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами; - нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных осо-
--	--	---

		<p>бенностей</p> <ul style="list-style-type: none"> – техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; – требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос; – правила, техника общения с потребителем; – базовый словарный запас на иностранном языке
	<p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи и дополнительных ингредиентов к ним; – организовывать их хранение в процессе приготовления; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; – использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: - охлаждать, хранить готовые мясные продукты с учетом требований к безопасности; - порционировать отварную, жареную, запеченую домашнюю птицу, дичь; - снимать кожу с отварного языка; - нарезать тонкими ломтиками мясные продукты вручную и на слайсере; - замачивать желатин, готовить мясное, куриное желе; - украшать и заливать мясные продукты порциями; - вынимать готовое желе из форм; - доводить до вкуса; - подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости;

		<ul style="list-style-type: none"> – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи – проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи; – охлаждать и замораживать готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов – методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи; – органолептические способы определения готовности; – ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, их сочетаемость с основными продуктами; – нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей – техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> – методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; – правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; – правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос; – правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков различного ассортимента</p>	<p>ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков различного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; – подготовке к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; – выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; – владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; – мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; – соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; – соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов – выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда – выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков – оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; – осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; – обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – своевременно оформлять заявку на склад <p>Знания:</p>

		<ul style="list-style-type: none"> – требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – организация работ на участках (в зонах) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система HACCP) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; – требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; – правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; – правила утилизации отходов; – виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; – способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков – ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – правила оформления заявок на склад
	<p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных сладких блюд, десертов – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические вещества; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: - готовить сладкие соусы; - хранить, использовать готовые виды теста;

		<ul style="list-style-type: none"> - нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды; - варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине; - запекать фрукты; - взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки; - подготавливать желатин, агар-агар; - готовить фруктовые, ягодные, молочные желе, муссы, кремы, фруктовые, ягодные самбуки; - смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства; - использовать и выпекать различные виды готового теста; - определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, холодных сладких блюд, десертов; - доводить до вкуса; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления - проверять качество готовых холодных сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать, сервировать и оформлять холодные сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход при порционировании; - выдерживать температуру подачи холодных сладких блюд, десертов; - охлаждать и замораживать полуфабрикаты для холодных сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - хранить свежеприготовленные холодные сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования - рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных сладких блюд, десертов <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; - методы приготовления холодных сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных сладких блюд, десертов; - органолептические способы определения готовности; - нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; - техника порционирования, варианты оформления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи;
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; – правила общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке; – техника общения, ориентированная на потребителя
	<p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих сладких блюд, десертов – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления горячих сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические вещества; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: <ul style="list-style-type: none"> - готовить сладкие соусы; - хранить, использовать готовые виды теста; - нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды; - варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине; - запекать фрукты в собственном соку, соусе, сливках; - жарить фрукты основным способом и на гриле; - проваривать на водяной бане, запекать, варить в формах на пару основы для горячих десертов; - взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки; - готовить сладкие блинчики, пудинги, оладьи, омлеты, вареники с ягодами, шарлотки; - смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства; - использовать и выпекать различные виды готового теста; – определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, горячих сладких блюд, десертов; – доводить до вкуса; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – Проверять качество готовых горячих сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять горячие сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального ис-

		<p>пользования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи горячих сладких блюд, десертов; – охлаждать и замораживать полуфабрикаты для горячих сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить свежеприготовленные горячие сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих сладких блюд, десертов <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления горячих сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих сладких блюд, десертов; – органолептические способы определения готовности; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; – техника порционирования, варианты оформления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; – базовый словарный запас на иностранном языке; – техника общения, ориентированная на потребителя
ПК 4.4.	<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассорти-</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных напитков – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления холодных напитков с соблюдением требований по безопасности

	мента	<p>продукции, товарного соседства;</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбирать, подготавливать ароматические вещества; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных напитков в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональные продукты для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств; - отжимать сок из фруктов, овощей, ягод; - смешивать различные соки с другими ингредиентам; - проваривать, настаивать плоды, свежие и сушеные, процеживать, смешивать настоек с другими ингредиентами; - готовить морс, компоты, холодные фруктовые напитки; - готовить квас из ржаного хлеба и готовых полуфабрикатов промышленного производства; - готовить лимонады; - готовить холодные алкогольные напитки; - готовить горячие напитки (чай, кофе) для подачи в холодном виде; - подготавливать пряности для напитков; - определять степень готовности напитков; - доводить их до вкуса; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать; - соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления - проверять качество готовых холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать, сервировать и оформлять холодные напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход при порционировании; - выдерживать температуру подачи холодных напитков; - хранить свежеприготовленные холодные напитки с учетом требований по безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования - рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных напитков <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных напитков разнообразного ассортимента; - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; - методы приготовления холодных напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;
--	-------	---

		<ul style="list-style-type: none"> – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных напитков; – органолептические способы определения готовности; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов – техника порционирования, варианты оформления холодных напитков разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи холодных напитков разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых холодных напитков разнообразного ассортимента; – правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
	<p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих напитков; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления горячих напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические вещества; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих напитков в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств; - заваривать чай; - варить кофе в наплитной посуде и с помощью кофемашины; - готовить кофе на песке; - обжаривать зерна кофе; - варить какао, горячий шоколад; - готовить горячие алкогольные напитки; - подготавливать пряности для напитков; – определять степень готовности напитков; – доводить их до вкуса; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать; – соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления

		<ul style="list-style-type: none"> – Проверять качество готовых горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и горячие напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи горячих напитков; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; – рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих напитков <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих напитков разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления горячих напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих напитков; – органолептические способы определения готовности; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов – техника порционирования, варианты оформления горячих напитков разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи горячих напитков разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых горячих напитков разнообразного ассортимента; – правила расчета с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке; – техника общения, ориентированная на потребителя
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и ре-</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подготовке, уборке рабочего места кондитера, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов – подготовке пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;

	гламентами	<ul style="list-style-type: none"> – применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; – выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; – владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; – мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; – соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; – - обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков; – соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов – выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе; – подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда – выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – организация работ в кондитерском цехе; – последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; – требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и производственной посуды; – правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; – правила утилизации отходов – виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий – ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – правила оформления заявок на склад;
--	------------	--

	<p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<ul style="list-style-type: none"> – виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов; <p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении и подготовке к использованию, хранении отделочных полуфабрикатов <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов; – хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр. – выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов: <ul style="list-style-type: none"> - готовить желе; - хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр.; - нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения; - варить сахарный сироп для промочки изделий; - варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.); - уваривать сахарный сироп для приготовления тиража; - готовить жженый сахар; - готовить посыпки; - готовить помаду, глазури; - готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции; - определять степень готовности отделочных полуфабрикатов; - доводить до вкуса, требуемой консистенции; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления – проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения; – хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции; – организовывать хранение отделочных полуфабрикатов <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с
--	---	---

		<p>учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p> <ul style="list-style-type: none"> – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов; – виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства; – характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов – методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов; – органолептические способы определения готовности; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; – Условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства – требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов
	<p>ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; – использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: <ul style="list-style-type: none"> - подготавливать продукты; - замешивать дрожжевое тесто опарным и безопасным способом вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливать начинки, фарши; - подготавливать отделочные полуфабрикаты; - прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования; - проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба; - проводить оформление хлебобулочных изделий; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления

		<ul style="list-style-type: none"> – проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба – рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и хлеба; – органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; – техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; – виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; – правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток – правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос; – базовый словарный запас на иностранном языке; – техника общения, ориентированная на потребителя
	<p>ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к ре-</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	<p>лизации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; – использовать региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: - подготавливать продукты; - готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты; - проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий; - проводить оформление мучных кондитерских изделий; – выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления – проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий – рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления мучных кондитерских изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, мучных кондитерских изделий; – органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; – техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; – виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; – правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток – базовый словарный запас на иностранном языке; – техника общения, ориентированная на потребителя
	<p>ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Практический опыт: подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов – приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента – Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента – ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; – взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; – использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания: - подготавливать продукты; - готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты; - проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката; - готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления – проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопас-

		<p>ности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов – рассчитывать стоимость, – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления пирожных и тортов, правила их выбора с учетом типа питания; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов; – органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; – техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента; – виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи пирожных и тортов разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента; – правила маркирования упакованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
--	--	---

РАЗДЕЛ 6. УСЛОВИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

6.1. Организация учебного процесса и режима занятий

Учебный год в техникуме начинается 1 сентября и заканчивается согласно графика учебного процесса, утвержденного в учебном плане.

Не менее 2 раза в течение учебного года для обучающихся устанавливаются каникулы общей продолжительностью 8 - 11 недель в год, в том числе в зимний период - не менее 2 недель.

Учебный год состоит из двух семестров, каждый из которых заканчивается предусмотренной учебным планом формой контроля результатов обучения.

Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 36 академических часов в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной нагрузки.

Устанавливаются основные виды учебных занятий, такие, как урок, лекция, семинар, практическое занятие, лабораторное занятие, контрольная работа, консультация, самостоятельная работа, учебная и производственная практики, а также могут проводиться другие виды учебных занятий.

Недельная нагрузка обязательными учебными занятиями педагогического работника с обучающимися не должна превышать 36 академических часов.

Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут.

Перерыв между учебными занятиями составляет не менее пяти минут.

Перерыв для организации питания составляет не менее 20 минут.

Численность обучающихся в учебной группе по программам среднего профессионального образования, при финансировании подготовки за счет бюджетных средств по очной форме получения образования устанавливается 25 человек, по очно-заочной, заочной форме обучения – 15 человек.

Также могут проводиться учебные занятия с группами обучающихся меньшей численности и отдельными обучающимися, а также делить группы на подгруппы. Образовательная организация вправе объединять группы обучающихся при проведении учебных занятий в виде лекций.

Учебная неделя составляет 6 дней. Максимальный объем аудиторной нагрузки составляет 36 академических часов в неделю. Консультации предусматриваются в объеме 362 часа на весь период обучения. Формы проведения консультаций групповые, индивидуальные, письменные, устные.

В разработку программ по всем учебным дисциплинам, профессиональным модулям, междисциплинарным курсам, учебным и производственным практикам ориентироваться на профессиональные стандарты с описанием трудовых функций и стандарты движения ВорлдСкиллс.

Изучение общеобразовательных дисциплин осуществляется весь период обучения в объеме 2228 часов. Общие и профессиональные компетенции, полученные обучающимися при освоении учебных дисциплин общеобразовательного цикла, углубляются и расширяются в процессе изучения по профессии дисциплин общепрофессионального цикла, а также отдельных дисциплин профессионального цикла основной профессиональной образовательной программы.

При освоении ОПОП предусматривается образовательная деятельность в форме практической подготовки при реализации учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных компонентов образовательных программ, предусмотренных учебным планом следующим образом:

- при реализации учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей) практическая подготовка организуется путем проведения практических занятий, практикумов, лабораторных работ и иных аналогичных видов учебной деятельности, предусматривающих участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью;

- при проведении практики практическая подготовка организуется путем непосредственного выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Практическая подготовка может включать в себя отдельные занятия лекционного типа, которые предусматривают передачу учебной информации обучающимся, необходимой для последующего выполнения работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Реализация компонентов образовательной программы в форме практической подготовки может осуществляться непрерывно либо путем чередования с реализацией иных компонентов образовательной программы в соответствии с календарным учебным графиком и учебным планом.

Практическая подготовка обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов организуется с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

При реализации ОПОП предусматривается учебная и производственная практика.

Учебная практика реализуется в объеме 846 часов, в учебных мастерских и на предприятиях города и района, производственная практика реализуется в объеме 756 часов на предприятиях города и района.

Общий фонд времени на учебную и производственную практику составляет 1602 часа.

Качество освоения образовательных программ оценивается путем осуществления - текущего контроля успеваемости обучающихся, промежуточной аттестации (по окончании семестра или курса

обучения) обучающихся, государственной итоговой аттестации обучающихся, иных форм контроля успеваемости, согласно положению, утверждаемому локальным нормативным актом техникума.

Освоение основной образовательной программы, в том числе отдельной части или всего объема учебного курса, дисциплины (модуля) образовательной программы, сопровождается промежуточной аттестацией обучающихся, проводимой в форме оценки за семестр, контрольной работы, зачета, дифференцированного зачета, в порядке, установленном локальным нормативным актом техникума.

Неудовлетворительные результаты промежуточной аттестации по одному или нескольким учебным дисциплинам, курсам (модулям) образовательной программы или не прохождения промежуточной аттестации при отсутствии уважительных причин признаются академической задолженностью. Обучающиеся обязаны ликвидировать академическую задолженность в порядке, установленном нормативным правовым актом техникума.

6.2. Формирование вариативной части ОПОП

Объем времени вариативной части использован полностью в количестве 612 часов, распределена, с учётом особенностей развития науки, экономики, техники и технологий, особенностей контингента обучающихся. Объем времени на вариативную часть циклов ОПОП использован в соответствии с потребностями работодателей Тихвинского района Ленинградской области. Объем времени на профессиональные модули использован полностью. Использование вариативной части ОПОП обусловлено расширением профессиональных компетенций в соответствии с запросом работодателей к уровню подготовленности рабочего (служащего), в частности основного заказчика по подготовке квалифицированных кадров МП "Комбинат питания" учебных заведений МО Тихвинский МР ЛО Договор № 4 от 01 марта 2015г., ООО «Фобос» Договор № 5 от 05.09 2020г., ООО «Армада» Договор №6 от 01 марта 2015г., ООО "Парадиз" Договор №7 от 13 марта 2015г., ИП Доронина С.А. Договор № 8 от 13 марта 2015г., ИП Чернышова У.В Договор № 9 от 01 марта 2015г. Введение новых дидактических единиц направлено на реализацию дополнительных требований к знаниям, умениям и практическому опыту в соответствии с возросшими требованиями к работникам, которые должны овладеть инновационными способами профессиональной деятельности в условиях рынка. На основании изучения квалификационной характеристики выпускника по специальности экспертной группой от работодателей были даны рекомендации по расширению профессиональных и общих компетенций в части освоения учебных дисциплин и профессиональных модулей (видов профессиональной деятельности).

Использование вариативной части – 612 часов, 32,0 %:

1. ОП.ВЧ.О1 Рисование и лепка – 84 часа, ОП.ВЧ.О2 Технология трудоустройства/Альтернативные варианты поиска работы – 34 часа, ОП.ВЧ.О3 Основы предпринимательской деятельности – 50 часов, ОП.ВЧ.О4 Профессиональная этика, 50 часов.

2. На профессиональные модули – 394 часа.

6.3. Порядок аттестации обучающихся

Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются преподавателями самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся. Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ОПОП (текущая и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции.

В техникуме создаются условия для максимального приближения программ текущей и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам и междисциплинарным курсам профессионального цикла к условиям их будущей профессиональной деятельности, для чего кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса) в качестве внешних экспертов активно привлекаются работодатели, преподаватели, читающие смежные дисциплины.

Формами текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по дисциплинам и профессиональным модулям являются – контрольная работа, зачет, дифференцированный зачет, экзамен в соответствии с учебным планом. Результатом оценивания является – за зачет – по пятибалльной системе;

– экзамен и дифференцированный зачет – по пятибалльной системе;

– итогом оценивания за экзамен квалификационный (демонстрационный) – однозначное, решение: вид профессиональной деятельности освоен/не освоен».

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях: оценка уровня освоения дисциплин; оценка компетенций обучающихся.

Проведение зачетов, дифференцированных зачетов, экзаменов регулируется расписанием, допуск обучающихся к промежуточной и итоговой аттестации решается на педагогическом совете техникума.

На 1-м курсе обучающиеся сдают экзамены по ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента. На 2-м курсе экзамен по Русскому языку, Математике, Физике, по профессиональным модулям - ПМ.02

Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. На 3-м курсе сдают экзамены по профессиональному модулю ПМ.04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. На 4-м курсе сдают экзамены по профессиональному модулю ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, по дисциплинам - ОП.05 Основы калькуляции и учета, ОП.09 Физическая культура/Адаптационная физическая культура.

На последнем курсе после прохождения всех видов учебных практик и освоения профессиональных модулей обучающиеся сдают демонстрационный экзамен, согласно письма Министерства образования и науки РФ от 15 июня 2018 года N 06-1090 «О Методических рекомендациях по организации и проведению демонстрационного экзамена в составе государственной итоговой аттестации по программам среднего профессионального образования». Разработанные союзом задания размещаются в открытом доступе на сайте <http://worldskills.ru> за 6 месяцев до начала государственной итоговой аттестации и рекомендуются к использованию при разработке контрольно-измерительных материалов для проведения государственной итоговой аттестации и промежуточной аттестации по профессиям и специальностям из перечня наиболее перспективных и востребованных профессий и специальностей, требующих среднего профессионального образования.

К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план, если иное не установлено порядком проведения государственной итоговой аттестации по соответствующим образовательным программам.

Государственная итоговая аттестация выпускников не может быть заменена оценкой уровня их подготовки на основе текущего контроля успеваемости и результатов промежуточной аттестации.

Результаты любой из форм государственной итоговой аттестации определяются оценками "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно" и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний государственных экзаменационных комиссий.

Решения государственных экзаменационных комиссий принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании государственной экзаменационной комиссии является решающим.

В случае, когда за выполнение задания демонстрационного экзамена студенту начисляются баллы не в традиционной пятибалльной системе, необходимо осуществить перевод полученного количества баллов в оценки "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно".

При этом общее максимальное количество баллов за выполнение задания демонстрационного экзамена одним студентом, распределяемое между модулями задания, принимается за 100%. По итогам выполнения задания баллы, полученные студентом, переводятся в проценты выполнения задания.

Перевод результатов, полученных за демонстрационный экзамен, в оценку по пятибалльной шкале рекомендуется проводить исходя из полноты и качества выполнения задания. Перевод баллов может быть осуществлен на основе данных, представленных в таблице.

Таблица

	Максимальный балл	"2"	"3"	"4"	"5"
Задание	Сумма максимальных баллов по модулям задания	0-19,99%	20-39,99%	40-69,99%	70,00-100,00%

Результаты победителей и призеров чемпионатов профессионального мастерства, проводимых союзом либо международной организацией "WorldSkills International", осваивающих образовательные программы среднего профессионального образования, засчитываются в качестве оценки "отлично" по демонстрационному экзамену. При этом студенты, претендующие на учет их результатов в упомянутых конкурсных мероприятиях как результата демонстрационного экзамена в рамках государственной итоговой аттестации, должны обучаться по программе СПО в образовательной организации, не иметь академической задолженности и быть допущенными к государственной итоговой аттестации.

Условием учета результатов, полученных в конкурсных процедурах, также является признанное образовательной организацией содержательное соответствие компетенции Ворлдскиллс, по которой студент является победителем или призером, и образовательной программы, которую он осваивает.

6.4. Требования к материально-техническому оснащению образовательной программы.

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

Перечень специальных помещений.

Кабинеты:

социально-экономических дисциплин;
микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
товароведения продовольственных товаров;
технологии кулинарного и кондитерского производства;
иностранного языка;
безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
технического оснащения и организации рабочего места.

Лаборатории:

учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);
учебный кондитерский цех.

Спортивный комплекс

Залы:

Библиотека, читальный зал с выходом в интернет
Актовый зал

Материально-техническое оснащение лабораторий, мастерских и баз практики по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Образовательная организация, реализующая образовательную программу по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, должна располагать материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Оснащение лабораторий

Минимально необходимый перечень материально-технического обеспечения, для реализации образовательной программы включает следующее:

Лаборатория «Учебная кухня ресторана»

Рабочее место преподавателя.

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

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

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;
Пароконвектомат;
Конвекционная печь или жарочный шкаф;
Микроволновая печь;
Расстоечный шкаф;
Плита электрическая;
Фритюрница;
Электрогриль (жарочная поверхность);
Шкаф холодильный;
Шкаф морозильный;
Шкаф шоковой заморозки;
Льдогенератор;
Тестораскаточная машина;
Планетарный миксер;
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
Мясорубка;
Овощерезка или процессор кухонный;
Слайсер;
Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
Миксер для коктейлей;
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);

Машина для вакуумной упаковки;
Кофемашинa с капучинатором;
Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
Кофемолка;
Газовая горелка (для карамелизации);
Набор инструментов для карвинга;
Овоскоп;
Нитраттестер;
Машина посудомоечная;
Стол производственный с моечной ванной;
Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная.

Лаборатория «Учебный кондитерский цех»:

Рабочее место преподавателя.

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

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

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные
Конвекционная печь
Микроволновая печь
Подовая печь (для пиццы)
Расстоечный шкаф
Плита электрическая
Шкаф холодильный
Шкаф морозильный
Шкаф шоковой заморозки
Льдогенератор
Фризер
Тестораскаточная машина (настольная)
Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)
Тестомесильная машина (настольная)
Миксер (погружной)
Мясорубка
Куттер или процессор кухонный
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)
Пресс для пиццы
Лампа для карамели
Аппарат для темперирования шоколада
Газовая горелка (для карамелизации)
Термометр инфрокрасный
Термометр со щупом
Овоскоп
Машина для вакуумной упаковки
Производственный стол с моечной ванной
Производственный стол с деревянным покрытием
Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)
Моечная ванна (двухсекционная)
Стеллаж передвижной

Требования к оснащению баз практик

Кухня организации питания:

Весы настольные электронные;
Пароконвектомат;
Конвекционная печь или жар;
Микроволновая печь;
Расстоечный шкаф;
Плита электрическая;
Фритюрница;
Электрогриль (жарочная поверхность);
Шкаф холодильный;
Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;
Льдогенератор;
Стол холодильный с охлаждаемой горкой;
Тестораскаточная машина;
Планетарный миксер;
Диспенсер для подогрева тарелок;
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
Мясорубка;
Овощерезка;
Процессор кухонный;
Слайсер;
Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);
Миксер для коктейлей;
Соковыжималки (для citrusовых, универсальная);
Машина для вакуумной упаковки;
Кофемашина с капучинатором;
Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
Кофемолка;
Лампа для карамели;
Аппарат для темперирования шоколада;
Сифон;
Газовая горелка (для карамелизации);
Машина посудомоечная;
Стол производственный с моечной ванной;
Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная.

Кондитерский цех организации питания:

Весы настольные электронные
Конвекционная печь
Микроволновая печь
Подовая печь (для пиццы)
Расстоечный шкаф
Плита электрическая
Шкаф холодильный
Шкаф морозильный
Шкаф шоковой заморозки
Тестораскаточная машина (настольная)
Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)
Тестомесильная машина (настольная)
Миксер (погружной)
Мясорубка
Куттер
Соковыжималки (для citrusовых, универсальная)
Пресс для пиццы
Лампа для карамели
Аппарат для темперирования шоколада
Сифон
Газовая горелка (для карамелизации)
Термометр инфракрасный
Термометр со щупом
Овоскоп
Машина для вакуумной упаковки
Производственный стол с моечной ванной
Производственный стол с деревянным покрытием
Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)
Моечная ванна (двухсекционная)
Стеллаж передвижной

6.5. Требования к информационным и учебно-методическим условиям

Реализация ППКРС 08.01.25 Мастер отделочных строительных и декоративных работ должна обеспечиваться доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ППКРС. Во время самостоятельной подготовки

обучающиеся обеспечены доступом к информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" в читальном зале библиотеки, в аудиториях техникума.

Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным и(или) электронным изданием по каждой дисциплине общепрофессионального учебного цикла и одним учебно-методическим печатным и(или) электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий). Библиотечный фонд укомплектован печатными и электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех учебных циклов, изданными за последние 5 лет. Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания. В техникуме подключена электронно-библиотечная система.

1. Воителева Т.М. Русский язык / Сборник упражнений- учебное пособие / Воителева Т.М. - М.: "Академия", 2015.
2. Руднев В.Н. Русский язык и культура речи - учебное пособие для СПО / Руднев В.Н. - М.,: К Н О Р У С, 2015.
3. Лекант П.А. Русский язык -Справочник / Лекант П.А. - М.,: Юрайт, 2016.
4. Русский язык. Сборник упражнений: учеб. пособие -СПО; Лекант П.А. - М.,: Юрайт, 2016.
5. Титов О.А. Русский язык и культура речи: Практикум по орфографии / Титов О,А., - М.,: Юрайт, 2017.
6. Русский язык и литература: Литература в 2х ч / 2ч; Обернихина Т.В. - М.,: Академия, 2017.
7. Русский язык и литература. Литература Учебник в 2х ч/1ч; Обернихина А.Г. - М.,: Академия, 2017.
8. Русский язык и литература. Литература Учебник в 2х ч/1ч; Обернихина А.Г. - М.,: Академия, 2017.
9. Русский язык и культура речи / Введенская Л.А. - Ростов-на-Дону: Феникс, 2018.
10. Антонова Е.С. Русский язык: Учебник для СПО / Антонова Е.С. - Москва: "Академия", 2018.
11. Воителева Т.М. Русский язык. Сборник упражнений / Воителева Т.М. - М.,: Академия, 2018.
12. Воителева Т.М. Русский язык. Сборник упражнений / Воителева Т.М. - М.,: Академия, 2018.
13. Русский язык и литература. Литература: Учебник для СПО; Обернихина Г.А. - Москва: "Академия", 2018.
14. Антонова Е.С. Русский язык / Учебник для СПО / Антонова Е.С. - М.,: "Академия", 2018.
15. Воителева Т.М. Русский язык: Сборник упражнений / Учебное пособие / Воителева Т.М. - М.,: Академия, 2018.
16. Воителева Т.М. Русский язык: Сборник упражнений / Учебное пособие / Воителева Т.М. - М.,: Академия, 2018.
17. Русский язык и литература. Литература в 2 х ч / часть 1; Обернихина Г. А. - Москва: "Академия", 2018.
18. Русский язык и литература. Литература в 2 х ч / часть 2; Обернихина Г. А. - Москва: "Академия", 2018.
19. Антонова Е.С. Русский язык/ Учебник / Антонова Е.С. - М.,: Академия, 2019.
20. Обернихина Г.А. Литература : практикум : / Обернихина Г.А. - Москва: "Академия", 2018.
21. Обернихина Г.А. Литература: В 2ч.: Часть1 / Антонова А.Г.; Обернихина Г.А. - Москва: "Академия", 2020.
22. Обернихина Г.А. Литература: В 2 ч.: Часть 2 / Антонова А.Г.; Обернихина Г.А. - Москва: "Академия", 2020.
23. Литература / Практикум / для СПО / Обернихина Г.А. - Москва: "Академия", 2020.
24. Агабекян И.П. Английский язык / Агабекян И.П. - Ростов-на-Дону: Феникс, 2016.
25. Невзорова Г.Д. Английский язык. Грамматика. / Невзорова Г.Д. - М.,: Юрайт, 2016.
26. Куряева Р.И. Английский язык. Лексика-грамматическое пособие. / Куряева Р.И. - М.,: Юрайт, 2016.
27. Куряева Р.И. Английский язык. Лексика-грамматическое пособие В 2ч / Куряева Р.И. - М.,: Юрайт, 2016.
28. Гарагуля С. И. Английский язык для студентов технических колледжей / Гарагуля С.И. - Ростов-на-Дону: Феникс, 2017.
29. Левченко В.В. Английский язык для СПО / Левченко В.В. - М.,: Юрайт, 2017.
30. Аитов В.Ф. Английский язык: учебное пособие для СПО / Аитов В.Ф. - Ростов-на-Дону: Феникс, 2017.
31. Кохан О.В. Английский язык для технических направлений: Учебное пособие/ Кохан О.В. - М.,: Юрайт, 2017.
32. Безкоровайная Г.Т. Английский язык для СПО / Planet of English / Безкоровайная Г.Т. - М.,: Академия, 2017.
33. Карпова Т.А. Английский язык для колледжей - учебное пособие / Карпова Т.А. - М.,: К Н О Р У С, 2017.
34. Фишман Л.М. Professional English / Профессиональный английский / Фишман Л.М. - М.,: ИН-ФРА, 2018.

35. Башмаков М.И. Математика: Учебник / Башмаков М.И. - М.: "Академия", 2015.
36. Башмаков М.И. Математика: Задачник для СПО / Башмаков М.И. - М.: Академия, 2017.
37. Башмаков М.И. Математика: алгебра и начала математического анализа / Башмаков М.И. - М.: Академия, 2017.
38. Башмаков М.И. Математика /Учебник / Башмаков М.И. - М,,: Академия, 2018.
39. Башмаков М.И. Математика: Задачник /Учебное пособие / Башмаков М.И. - М,,: Академия, 2018.
40. Григорьев С.Г. Математика / Учебник / Григорьев С.Г. - М,,: Академия, 2019.
41. Артемов В.В. История. Ч.2 для проф. и спец. технического профиля / Лубченков Ю.Н. - М.: Академия, 2015.
42. Артемов В.В. История . Ч.1 для проф. и спец. технического профиля / Лубченков Ю.Н. - М.: Академия, 2015.
43. Сёмин В.П. История России. Конспект лекций: -Учебное пособие / Сёмин В.П. - М.: К Н О Р У С, 2015.
44. Артёмов В.В. История для профессий и специальностей технического, естественно - научного, социально-экономического профилей / Артёмов В.В,. - М.: "Академия", 2015.
45. Самыгин С.И. История: Учебник для СПО / Самыгин С.И. - М.: К Н О Р У С, 2016.
46. Аверин В.Н. Компьютерная графика: Учебник для СПО / Аверин В.Н. - Могилев: Академия, 2020.
47. Артёмов В.В. История: Дидактические материалы / Артёмов В,В,. - М,,: Академия, 2017.
48. Артёмов В.В. История: Учебник для СПО в 2х частях - 2ч / Артёмов В.В. - М,,: Академия, 2018.
49. Виленский М.Я. Физическая культура: Учебник для СПО / Виленский М.Я. - М.: К Н О Р У С, 2015.
50. Бишаева А. А. Физическая культура: / Бишаева А. А. - Москва: "Академия", 2018.
51. Косолапова Н.В. Безопасность жизнедеятельности / Н.А.Прокопенко, Е.А.Побежимова. - М.: Академия, 2015.
52. Микрюков В. Д. Безопасность жизнедеятельности: Учебник для СПО / Микрюков В.Д. - М.: К Н О Р У С, 2016.
53. Каракеян В.И. Безопасность жизнедеятельности: Учебник и практикум / Каракеян В.И. - М,,: Юрайт, 2017.
54. Хван Т.А. Основы безопасности жизнедеятельности / Хван Т.А. - Ростов-на-Дону: Феникс, 2017.
55. Агабекян И Безопасность жизнедеятельности: Учебник и практикум; Соломина В.П. - М,,: Юрайт, 2017..П.
56. Английский язык / Агабекян И.П. - Ростов-на-Дону: Феникс, 2016.
57. Алексеева Е.В. Астрономия учебник для СПО / Алексеева Е.В. - М.: "Академия", 2018.
58. Алексеева Е.В. Астрономия для СПО / Алексеева Е.В. - Москва: "Академия", 2018.
59. Воронцов - Вельяминов Б.П. Астрономия / базовый уровень, 11 класс/ / Воронцов - Вельяминов Б,П,. - М,,: Дрофа, 2018.
60. Кунаш М.А. Астрономия. 11 класс / базовый уровень/ / Кунаш М.А. - М,,: Дрофа, 2018.
61. Алексеева Е.В. Астрономия / Скворцов П.М., Фещенко Т.С.; Т.С. Фещенко. - Москва: "Академия", 2020.
62. Трофимова Т.И. Физика для профессий и специальностей технического и естественно-научного профилей. Решение задач. Учебное пособие для СПО/ Трофимова Т.И. - М.: "Академия", 2018.
63. Трофимова Т.И. Физика для профессий и специальностей технического и естественно – научно-го профилей. Решение задач / Учебное пособие для студентов учреждений сред. проф. образования / Трофимова Т.И. - М.: "Академия", 2018.
64. Дмитриева В.Ф Физика - Сборник задач /Учебное пособие / Дмитриева В.Ф. – М.: Академия, 2019.
65. Дмитриева В.Ф Физика для профессий и специальностей / Учебник / Дмитриева В.Ф. - М,,: Академия, 2019.
66. Дмитриева В.Ф Физика - Контрольные материалы / Учебное пособие / Дмитриева В.Ф. - М,,: Академия, 2019.
67. Дмитриева В.Ф Физика - Лабораторный практикум / Учебное пособие / Дмитриева В.Ф. - М,,: Академия, 2019.
68. Дмитриева В.Ф Физика для профессий и специальностей технического профиля. Контрольные материалы. / Васильев Л.И. - Москва: "Академия", 2020.
69. Дмитриева В.Ф Физика - Учебник для СПО / Дмитриева В.Ф. - Москва: "Академия", 2020.
70. Михеева Е.В. Информатика: Учебник для СПО / Михеева Е.В. - М, "Академия", 2016.
71. Хлебников А.А. Информатика / Хлебников А.А. - Ростов-на-Дону: Феникс, 2017.
72. Хлебников А.А. Информатика : Учебник / Хлебников А.А. - Ростов-на-Дону: Феникс, 2017.
73. Михеева Е.В. Информатика: Учебник / Михеева Е.В. - М,,: "Академия", 2018.
74. Михеева Е.В. Информатика: Практикум: Учебное пособие для СПО / Михеева Е.В. - М,,: "Академия", 2018.
75. Михеева Е.В. Информатика / Практикум / Учебное пособие / Михеева Е.В. - Москва: "Академия", 2020.

76. Обществознание в 2х частях: Часть 1/Учебник для СПО; Агафонова Н.В. - М,:: Юрайт, 2017.
77. Обществознание в 2х частях: Часть 2/Учебник для СПО; Агафонова Н.В. - М,:: Юрайт, 2017.
78. Экология:; Кондратьева О.Е. - М,:: Юрайт, 2017.
79. Охрана труда и промышленная экология; Медведев В.Т. - М,:: Академия, 2017.
80. Титов Е.В. Экология / Титов Е.В. - Москва: "Академия", 2020.
81. Каминский В.А. Органическая химия: тестовые задания, задачи, вопросы / Каминский В.А., - М,:: Юрайт, 2017.
82. Глинка Н.Л. Общая химия в 2х томах /Том 2: Учебник для СПО / Глинка Н.Л. - М,:: Юрайт, 2017.
83. Глинка Н.Л. Общая химия в 2х томах /Том 1: учебник для СПО / Глинка Н.Л. - М,:: Юрайт, 2017.
84. Габриелян О.С. Химия: Практикум / Габриелян О.С. - М,:: Академия, 2017.
85. Габриелян О.С. Химия: Тесты, задачи и упражнения / Габриелян О.С. - М,:: Академия, 2017.
86. Ярыгина В.Н. и др. Биология: Учебник и практикум для СПО / Ярыгина В.Н. и др. - М,:: Юрайт, 2017.
87. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария: / Мартинчик А.Н. - М,; Юрайт, 2017.
88. Константинов В.М. Биология: для профессий и специальностей / Константинов В.М. - М,:: Академия, 2017.
89. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена / Мартинчик А.Н. - Москва: "Академия", 2018.
90. Королёв А.А. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена / Королёв А.А. - Москва: "Академия", 2018.
91. Кошевой Е.П. Технологическое оборудование пищевых производств / Кошевой Е.П. - М,:: Юрайт, 2017.
92. Петрова Г.В. Правовое и документационное обеспечение проф. деят. / Петрова Г.В. - М,:: Академия, 2018.
93. Румынина В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности / Румынина В.В.; р. - М,:: "Академия", 2019.
94. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета / Потапова И.И. - Москва: "Академия", 2020.
95. Богушева В.И. Технология приготовления пищи: Учебно -методическое / Богушева В.И. - Ростов-на-Дону: Феникс, 2016.
96. Калинина В.М. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности / Калинина В.М. - М,:: Юрайт, 2017.
97. Щербакова Н.И. Английский язык для специалистов сферы общепита / Щербакова Н.И. - М,:: Академия, 2017.
98. Череданова Л.Н. Основы экономики и предпринимательства / Череданова Л.Н. - Москва: "Академия", 2020.
99. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы / Самородова И.П. - М.: Академия, 2015.
100. Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов / Дубровская Н.И. - М.: Академия, 2015.
101. Богушева В.И. Технология приготовления пищи: Учебно -методическое / Богушева В.И. - Ростов-на-Дону: Феникс, 2016.
102. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. / Самородова И.П. - М,:: "Академия", 2016.
103. Синицина А.В. Приготовление сладких блюд и напитков / Синицина А.В.. - М,:: Академия, 2016.
104. Шатун Л.Г. Повар: Учебное пособие / Шатун Л.Г.,. - Ростов-на-Дону: Феникс, 2017.
105. Гончарова Т,А. Английский язык для профессии "Повар-кондитер" /Уч.п / Гончарова Т.А. - М,:: КНОРУС, 2019.
106. Шумилкина М.Н. Кондитер -учебное пособие / Шумилкина М.Н. - Ростов-на-Дону: Феникс, 2017.
107. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных ,мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий,видов и форм обслуживания. Лабораторный практикум. / Бурчакова И.Ю. - М,:: "Академия", 2020.

6.6. Требования к оснащению баз практик

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

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

Производственная практика реализуется в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области,

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

6.7. Требования к кадровым условиям

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.) и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

Квалификация преподавателей, мастеров производственного обучения, обеспечивающих реализацию образовательного процесса

Фамилия, имя, отчество	Диплом	Квалификационная категория
Гордик Татьяна Васильевна	Высшее, ГОУ ВПО «ЛГУ им. А.С. Пушкина», учитель русского языка и литературы по специальности «русский язык и литература»	Первая квалификационная категория
Бузина Ольга Александровна	Высшее, ГОУ ВПО ЛГУ им. А.С. Пушкина, учитель истории и английского языка по специальности «история»	Соответствует занимаемой должности
Каплина Ольга Викторовна	ГОУ ВПО «Российский государственный педагогический университет им. А.И. Герцена», учитель математики по специальности «математика».	Соответствует занимаемой должности
Жерлицын Станислав Эдуардович	Высшее, АОУ ВПО «ЛГУ им. А.С. Пушкина», диплом о среднем профессиональном образовании, педагог	Высшая квалификационная категория

	по физической культуре и спорту с углублённой подготовкой в области спортивной тренировки ГАОУ ВПО ЛО «ЛГУ им. А.С.Пушкина, 44.03.01. педагогическое образование , бакалавр	
Рудой Надежда Анатольевна	Высшее, Северо-Западный заочный политехнический институт, инженер-металлург Профессиональная переподготовка: по программе «Педагогические образование: Технология» 2013г.	Высшая квалификационная категория
Смирнова Надежда Викторовна	Высшее, Ленинградский государственный областной университет, учитель технологии и предпринимательства по специальности «технология и предпринимательство»	Первая квалификационная категория
Карпова Ольга Николаевна	Высшее, Челябинский индустриально-педагогический техникум, техник-технолог, мастер производственного обучения АОУ ВПО «Ленинградский государственный университет им. А.С. Пушкина Психолого-педагогическое образование Бакалавр	Высшая квалификационная категория

6.8. Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы

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

Нормативные затраты на оказание государственных услуг в сфере образования по реализации образовательной программы включают в себя затраты на оплату труда преподавателей и мастеров производственного обучения с учетом обеспечения уровня средней заработной платы педагогических работников за выполняемую ими учебную (преподавательскую) работу и другую работу в соответствии с Указом Президента Российской Федерации от 7 мая 2012 г. № 597 «О мероприятиях по реализации государственной социальной политики».

Составляющие нормативных затрат	Размеры составляющих нормативных затрат (тыс. руб.)
Затраты, непосредственно связанные с реализацией образовательной программы	415 380 рублей

РАЗДЕЛ 7. РАЗРАБОТЧИКИ ПООП

Организация разработчик:

государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Ленинградской области «Тихвинский промышленно-технологический техникум им. Е.И. Лебедева»

Разработчики:

Крупнова Е.Е., заместитель директора по УР государственного автономного профессионального образовательного учреждения Ленинградской области «Тихвинский промышленно-технологический техникум им. Е.И. Лебедева»

Князев Р.Ю., заместитель директора по УПР государственного автономного профессионального образовательного учреждения Ленинградской области «Тихвинский промышленно-технологический техникум им. Е.И. Лебедева»

Доценко А.А., методист государственного автономного профессионального образовательного

учреждения Ленинградской области «Тихвинский промышленно-технологический техникум им. Е.И. Лебедева»

Субботина О.И., председатель ПЦК ППКРС государственного автономного профессионального образовательного учреждения Ленинградской области «Тихвинский промышленно-технологический техникум им. Е.И. Лебедева»

Гордик Т.В., председатель ПЦК ООП государственного автономного профессионального образовательного учреждения Ленинградской области «Тихвинский промышленно-технологический техникум им. Е.И. Лебедева»

Дряхлова Е.А., мастер производственного обучения государственного автономного профессионального образовательного учреждения Ленинградской области «Тихвинский промышленно-технологический техникум им. Е.И. Лебедева»

Смирнова Н.В., преподаватель государственного автономного профессионального образовательного учреждения Ленинградской области «Тихвинский промышленно-технологический техникум им. Е.И. Лебедева»

Раздел.8. Аннотации к основной профессиональной образовательной программе среднего профессионального образования ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

индекс	Наименование циклов, модулей, междисциплинарных курсов, дисциплин
оо	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ
	Обязательная часть 60,0%
оуп.00	Общие учебные предметы
оуп.01	Русский язык
оуп.02	Литература
оуп.03	Иностранный язык
оуп.04	Математика
оуп.05	История
оуп.06	Физическая культура
оуп.07	Основы безопасности жизнедеятельности
оуп.08	Астрономия
	Индивидуальный проект
	Вариативная часть 40,0%
вопо.00	ПО ВЫБОРУ ИЗ ОБЯЗАТЕЛЬНЫХ ПРЕДМЕТНЫХ ОБЛАСТЕЙ
вопо.01	Биология
вопо.02	Информатика
вопо.03	Химия
дуп.00	Дополнительные учебные предметы
дуп.01	Введение в профессию
Раздел 1.	Обществознание
Раздел 2.	Основы финансовой грамотности
опоп	Общепрофессиональный и профессиональный циклы
оп.00	Общепрофессиональный цикл
оп.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
оп.02	Основы товароведения продовольственных товаров

ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.09	Физическая культура/Адаптационная физическая культура
ОП.ВЧ.00	Общепрофессиональный цикл (вариативная часть)
ОП.ВЧ.01	Рисование и лепка
ОП.ВЧ.02	Технология трудоустройства/Альтернативные варианты поиска работы
ОП.ВЧ.03	Основы предпринимательской деятельности
ОП.ВЧ.04	Профессиональная этика
ПМ.00	ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ МОДУЛИ
ПМ.01	<i>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразно-го ассортимента</i>
МДК.01.01	Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика
ПМ.02	<i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</i>
МДК.02.01	Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика
ПМ.03	<i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</i>
МДК.03.01	Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика
ПМ.04	<i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</i>
МДК.04.01	Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика

ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
МДК.05.01	Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.05	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика

АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА ОУП.01. Русский язык

Целью реализации основной образовательной программы среднего общего образования по предмету "Русский язык" является освоение содержания предмета "Русский язык" и достижение обучающимися результатов изучения в соответствии с требованиями, установленными ФГОС СОО.

Главными задачами реализации программы являются:

- овладение функциональной грамотностью, формирование у обучающихся понятий о системе стилей, изобразительно-выразительных возможностях и нормах русского литературного языка, а также умений применять знания о них в речевой практике;
- овладение умением в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях различных стилей и жанров выражать личную позицию и свое отношение к прочитанным текстам;
- овладение умениями комплексного анализа предложенного текста;
- овладение возможностями языка как средства коммуникации и средства познания в степени, достаточной для получения профессионального образования и дальнейшего самообразования;
- овладение навыками оценивания собственной и чужой речи с позиции соответствия языковым нормам, совершенствования собственных коммуникативных способностей и речевой культуры.

Программа сохраняет преемственность с примерной основной образовательной программой основного общего образования по русскому языку и построена по модульному принципу. Содержание каждого модуля может быть перегруппировано или интегрировано в другой модуль.

На уровне основного общего образования обучающиеся уже освоили основной объем теоретических сведений о языке, поэтому на уровне среднего общего образования изучение предмета "Русский язык" в большей степени нацелено на работу с текстом, а не с изолированными языковыми явлениями, на систематизацию уже имеющихся знаний о языковой системе и языковых нормах и совершенствование коммуникативных навыков. В целях подготовки обучающихся к будущей профессиональной деятельности при изучении учебного предмета "Русский язык" особое внимание уделяется способности выпускника соблюдать культуру научного и делового общения, причем не только в письменной, но и в устной форме.

При разработке рабочей программы по учебному предмету "Русский язык" на основе ПООП СОО обеспечивается оптимальное соотношение между теоретическим изучением языка и формированием практических речевых навыков с целью достижения заявленных предметных результатов.

Планируемые предметные результаты освоения предмета русский язык.

В результате изучения учебного предмета "Русский язык" на уровне среднего общего образования:

Выпускник на базовом уровне научится:

- использовать языковые средства адекватно цели общения и речевой ситуации;
 - использовать знания о формах русского языка (литературный язык, просторечие, народные говоры, профессиональные разновидности, жаргон, арготизмы) при создании текстов;
 - создавать устные и письменные высказывания, монологические и диалогические тексты определенной функционально-смысловой принадлежности (описание, повествование, рассуждение) и определенных жанров (тезисы, конспекты, выступления, лекции, отчеты, сообщения, аннотации, рефераты, доклады, сочинения);
 - выстраивать композицию текста, используя знания о его структурных элементах;
 - подбирать и использовать языковые средства в зависимости от типа текста и выбранного профиля обучения;
 - правильно использовать лексические и грамматические средства связи предложений при построении текста;
 - создавать устные и письменные тексты разных жанров в соответствии с функционально-стилевой принадлежностью текста;
 - сознательно использовать изобразительно-выразительные средства языка при создании текста в соответствии с выбранным профилем обучения;
 - использовать при работе с текстом разные виды чтения (поисковое, просмотровое, ознакомительное, изучающее, реферативное) и аудирования (с полным пониманием текста, с пониманием основного содержания, с выборочным извлечением информации);
 - анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации, определять его тему, проблему и основную мысль;
 - извлекать необходимую информацию из различных источников и переводить ее в текстовый формат;
 - преобразовывать текст в другие виды передачи информации;
 - выбирать тему, определять цель и подбирать материал для публичного выступления;
 - соблюдать культуру публичной речи;
 - соблюдать в речевой практике основные орфоэпические, лексические, грамматические, стилистические, орфографические и пунктуационные нормы русского литературного языка;
 - оценивать собственную и чужую речь с позиции соответствия языковым нормам;
 - использовать основные нормативные словари и справочники для оценки устных и письменных высказываний с точки зрения соответствия языковым нормам.
- Выпускник на базовом уровне получит возможность научиться:
- распознавать уровни и единицы языка в предъявленном тексте и видеть взаимосвязь между ними;
 - анализировать при оценке собственной и чужой речи языковые средства, использованные в тексте, с точки зрения правильности, точности и уместности их употребления;
 - комментировать авторские высказывания на различные темы (в том числе о богатстве и выразительности русского языка);
 - отличать язык художественной литературы от других разновидностей современного русского языка;
 - использовать синонимические ресурсы русского языка для более точного выражения мысли и усиления выразительности речи;
 - иметь представление об историческом развитии русского языка и истории русского языкознания;
 - выражать согласие или несогласие с мнением собеседника в соответствии с правилами ведения диалогической речи;
 - дифференцировать главную и второстепенную информацию, известную и неизвестную информацию в прослушанном тексте;
 - проводить самостоятельный поиск текстовой и нетекстовой информации, отбирать и анализировать полученную информацию;
 - сохранять стилевое единство при создании текста заданного функционального стиля;
 - владеть умениями информационно перерабатывать прочитанные и прослушанные тексты и представлять их в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов;
 - создавать отзывы и рецензии на предложенный текст;
 - соблюдать культуру чтения, говорения, аудирования и письма;
 - соблюдать культуру научного и делового общения в устной и письменной форме, в том числе при обсуждении дискуссионных проблем;
 - соблюдать нормы речевого поведения в разговорной речи, а также в учебно-научной и официально-деловой сферах общения;
 - осуществлять речевой самоконтроль;

- совершенствовать орфографические и пунктуационные умения и навыки на основе знаний о нормах русского литературного языка;
- использовать основные нормативные словари и справочники для расширения словарного запаса и спектра используемых языковых средств;
- оценивать эстетическую сторону речевого высказывания при анализе текстов (в том числе художественной литературы).

Структура программы учебного предмета:

- Общая трудоемкость программы 111 часов, в том числе:
- аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 111 часов;
 - консультации - 12 часов;
 - экзамен – 6 часов.
- Форма итоговой аттестации - экзамен

АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА ОУП.02. Литература

Цель учебного предмета "Литература": формирование культуры читательского восприятия и достижение читательской самостоятельности обучающихся, основанных на навыках анализа и интерпретации литературных текстов.

Стратегическая цель предмета - завершение формирования, соответствующего возрастному и образовательному уровню обучающихся отношения к чтению художественной литературы как к деятельности, имеющей личностную и социальную ценность, как к средству самопознания и саморазвития.

Задачи учебного предмета "Литература":

- получение опыта медленного чтения произведений русской, родной (региональной) и мировой литературы;
- овладение необходимым понятийным и терминологическим аппаратом, позволяющим обобщать и осмысливать читательский опыт в устной и письменной форме;
- овладение навыком анализа текста художественного произведения (умение выделять основные темы произведения, его проблематику, определять жанровые и родовые, сюжетные и композиционные решения автора, место, время и способ изображения действия, стилистическое и речевое своеобразие текста, прямой и переносные планы текста, умение "видеть" подтексты);
- формирование умения анализировать в устной и письменной форме самостоятельно прочитанные произведения, их отдельные фрагменты, аспекты;
- формирование умения самостоятельно создавать тексты различных жанров (ответы на вопросы, рецензии, аннотации и др.);
- овладение умением определять стратегию своего чтения;
- овладение умением делать читательский выбор;
- формирование умения использовать в читательской, учебной и исследовательской деятельности ресурсы библиотек, музеев, архивов, в том числе цифровых, виртуальных;
- овладение различными формами продуктивной читательской и текстовой деятельности (проектные и исследовательские работы о литературе, искусстве и др.);
- знакомство с историей литературы: русской и зарубежной литературной классикой, современным литературным процессом;
- знакомство со смежными с литературой сферами искусства и научного знания (культурология, психология, социология и др.).

Перенесение фокуса внимания в литературном образовании с произведения литературы как объекта изучения на субъектность читателя является приоритетной задачей настоящей программы, поэтому в основе ее содержания описание условий, при которых может быть организована и обеспечена самостоятельная продуктивная читательская деятельность обучающихся.

Для обеспечения субъектности читателя в программе использован модульный принцип формирования рабочей программы: структура каждого модуля определена логикой освоения конкретных видов читательской деятельности и последовательного формирования читательской компетентности, т.е. способности самостоятельно осуществлять читательскую деятельность на незнакомом материале.

В результате изучения учебного предмета "Литература" на уровне среднего общего образования:

Выпускник на базовом уровне научится:

- демонстрировать знание произведений русской, родной и мировой литературы, приводя примеры двух или более текстов, затрагивающих общие темы или проблемы;
- в устной и письменной форме обобщать и анализировать свой читательский опыт, а именно:
 - обосновывать выбор художественного произведения для анализа, приводя в качестве аргумента как тему (темы) произведения, так и его проблематику (содержащиеся в нем смыслы и подтексты);

- использовать для раскрытия тезисов своего высказывания указание на фрагменты произведения, носящие проблемный характер и требующие анализа;
 - давать объективное изложение текста: характеризуя произведение, выделять две (или более) основные темы или идеи произведения, показывать их развитие в ходе сюжета, их взаимодействие и взаимовлияние, в итоге раскрывая сложность художественного мира произведения;
 - анализировать жанрово-родовой выбор автора, раскрывать особенности развития и связей элементов художественного мира произведения: места и времени действия, способы изображения действия и его развития, способы введения персонажей и средства раскрытия и/или развития их характеров;
 - определять контекстуальное значение слов и фраз, используемых в художественном произведении (включая переносные и коннотативные значения), оценивать их художественную выразительность с точки зрения новизны, эмоциональной и смысловой наполненности, эстетической значимости;
 - анализировать авторский выбор определенных композиционных решений в произведении, раскрывая, как взаиморасположение и взаимосвязь определенных частей текста способствует формированию его общей структуры и обуславливает эстетическое воздействие на читателя (например, выбор определенного зачина и концовки произведения, выбор между счастливой или трагической развязкой, открытым или закрытым финалом);
 - анализировать случаи, когда для осмысления точки зрения автора и/или героев требуется отличать то, что прямо заявлено в тексте, от того, что в нем подразумевается (например, ирония, сатира, сарказм, аллегория, гипербола и т.п.);
 - осуществлять следующую продуктивную деятельность:
 - давать развернутые ответы на вопросы об изучаемом на уроке произведении или создавать небольшие рецензии на самостоятельно прочитанные произведения, демонстрируя целостное восприятие художественного мира произведения, понимание принадлежности произведения к литературному направлению (течению) и культурно-исторической эпохе (периоду);
 - выполнять проектные работы в сфере литературы и искусства, предлагать свои собственные обоснованные интерпретации литературных произведений.
- Выпускник на базовом уровне получит возможность научиться:
- давать историко-культурный комментарий к тексту произведения (в том числе и с использованием ресурсов музея, специализированной библиотеки, исторических документов и т.п.);
 - анализировать художественное произведение в сочетании воплощения в нем объективных законов литературного развития и субъективных черт авторской индивидуальности;
 - анализировать художественное произведение во взаимосвязи литературы с другими областями гуманитарного знания (философией, историей, психологией и др.);
 - анализировать одну из интерпретаций эпического, драматического или лирического произведения (например, кинофильм или театральную постановку; запись художественного чтения; серию иллюстраций к произведению), оценивая, как интерпретируется исходный текст.
- Выпускник на базовом уровне получит возможность узнать:
- о месте и значении русской литературы в мировой литературе;
 - о произведениях новейшей отечественной и мировой литературы;
 - о важнейших литературных ресурсах, в том числе в сети Интернет;
 - об историко-культурном подходе в литературоведении;
 - об историко-литературном процессе XIX и XX веков;
 - о наиболее ярких или характерных чертах литературных направлений или течений;
 - имена ведущих писателей, значимые факты их творческой биографии, названия ключевых произведений, имена героев, ставших "вечными образами" или именами нарицательными в общемировой и отечественной культуре;
 - о соотношении и взаимосвязях литературы с историческим периодом, эпохой.

Структура программы учебного предмета:

- Общая трудоемкость программы 148 часов, в том числе:
- аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 148 часов;
 - консультации - 14 часов;
- Форма итоговой аттестации – дифференцированный зачет.

АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА ОУП.03. Математика

В соответствии с принятой Концепцией развития математического образования в Российской Федерации, математическое образование решает, в частности, следующие ключевые задачи:

- "предоставлять каждому обучающемуся возможность достижения уровня математических знаний, необходимого для дальнейшей успешной жизни в обществе";
- "обеспечивать необходимое стране число выпускников, математическая подготовка которых достаточна для продолжения образования в различных направлениях и для практической деятель-

ности, включая преподавание математики, математические исследования, работу в сфере информационных технологий и др.";

- "в основном общем и среднем общем образовании необходимо предусмотреть подготовку обучающихся в соответствии с их запросами к уровню подготовки в сфере математического образования".

Направления требований к результатам математического образования:

- 1) практико-ориентированное математическое образование (математика для жизни);
- 2) математика для использования в профессии;
- 3) творческое направление, на которое нацелены те обучающиеся, которые планируют заниматься творческой и исследовательской работой в области математики, физики, экономики и других областях.

Эти направления реализуются в двух блоках требований к результатам математического образования.

На базовом уровне:

- Выпускник научится в 10 - 11-м классах: для использования в повседневной жизни и обеспечения возможности успешного продолжения образования по специальностям, не связанным с прикладным использованием математики.

- Выпускник получит возможность научиться в 10 - 11-м классах: для развития мышления, использования в повседневной жизни и обеспечения возможности успешного продолжения образования по специальностям, не связанным с прикладным использованием математики.

В результате изучения учебного предмета "Математика" на уровне среднего общего образования:

I. Выпускник научится	III. Выпускник получит возможность научиться	II. Выпускник научится
Для использования в повседневной жизни и обеспечения возможности успешного продолжения образования по специальностям, не связанным с прикладным использованием математики	Для развития мышления, использования в повседневной жизни и обеспечения возможности успешного продолжения образования по специальностям, не связанным с прикладным использованием математики	Для успешного продолжения образования по специальностям, связанным с прикладным использованием математики

Структура программы учебного предмета:

Общая трудоемкость программы 336 часов, в том числе:

- аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 336 часов;
- консультации - 40 часов;

Форма итоговой аттестации – экзамен – 6 часов.

АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА ОУП.04. Иностраный язык (английский)

В результате изучения учебного предмета "Иностраный язык" (английский и немецкий) на уровне среднего общего образования:

Выпускник на базовом уровне научится:

Коммуникативные умения

Говорение, диалогическая речь

- Вести диалог/полилог в ситуациях неофициального общения в рамках изученной тематики;
- при помощи разнообразных языковых средств без подготовки инициировать, поддерживать и заканчивать беседу на темы, включенные в раздел "Предметное содержание речи";
- выражать и аргументировать личную точку зрения;
- запрашивать информацию и обмениваться информацией в пределах изученной тематики;
- обращаться за разъяснениями, уточняя интересующую информацию.

Говорение, монологическая речь

- Формулировать несложные связные высказывания с использованием основных коммуникативных типов речи (описание, повествование, рассуждение, характеристика) в рамках тем, включенных в раздел "Предметное содержание речи";

- передавать основное содержание прочитанного/увиденного/услышанного;
- давать краткие описания и/или комментарии с опорой на нелинейный текст (таблицы, графики);

- строить высказывание на основе изображения с опорой или без опоры на ключевые слова/план/вопросы.

Аудирование

- Понимать основное содержание несложных аутентичных аудиотекстов различных стилей и жанров монологического и диалогического характера в рамках изученной тематики с четким нормативным произношением;

- выборочное понимание запрашиваемой информации из несложных аутентичных аудиотекстов различных жанров монологического и диалогического характера в рамках изученной тематики, характеризующихся четким нормативным произношением.

Чтение

- Читать и понимать несложные аутентичные тексты различных стилей и жанров, используя основные виды чтения (ознакомительное, изучающее, поисковое/просмотровое) в зависимости от коммуникативной задачи;

- отделять в несложных аутентичных текстах различных стилей и жанров главную информацию от второстепенной, выявлять наиболее значимые факты.

Письмо

- Писать несложные связные тексты по изученной тематике;

- писать личное (электронное) письмо, заполнять анкету, письменно излагать сведения о себе в форме, принятой в стране/странах изучаемого языка;

- письменно выражать свою точку зрения в рамках тем, включенных в раздел "Предметное содержание речи", в форме рассуждения, приводя аргументы и примеры.

Языковые навыки

Орфография и пунктуация

- Владеть орфографическими навыками в рамках тем, включенных в раздел "Предметное содержание речи";

- расставлять в тексте знаки препинания в соответствии с нормами пунктуации.

Фонетическая сторона речи

- Владеть слухопроизносительными навыками в рамках тем, включенных в раздел "Предметное содержание речи";

- владеть навыками ритмико-интонационного оформления речи в зависимости от коммуникативной ситуации.

Лексическая сторона речи

- Распознавать и употреблять в речи лексические единицы в рамках тем, включенных в раздел "Предметное содержание речи";

- распознавать и употреблять в речи наиболее распространенные фразовые глаголы;

- определять принадлежность слов к частям речи по аффиксам;

- догадываться о значении отдельных слов на основе сходства с родным языком, по словообразовательным элементам и контексту;

- распознавать и употреблять различные средства связи в тексте для обеспечения его целостности (firstly, to begin with, however, as for me, finally, at last, etc.).

Грамматическая сторона речи

- Оперировать в процессе устного и письменного общения основными синтаксическими конструкциями в соответствии с коммуникативной задачей;

- употреблять в речи различные коммуникативные типы предложений: утвердительные, вопросительные (общий, специальный, альтернативный, разделительный вопросы), отрицательные, побудительные (в утвердительной и отрицательной формах);

- употреблять в речи распространенные и нераспространенные простые предложения, в том числе с несколькими обстоятельствами, следующими в определенном порядке (We moved to a new house last year);

- употреблять в речи сложноподчиненные предложения с союзами и союзными словами what, when, why, which, that, who, if, because, that's why, than, so, for, since, during, so that, unless;

- употреблять в речи сложносочиненные предложения с сочинительными союзами and, but, or;

- употреблять в речи условные предложения реального (Conditional I - If I see Jim, I'll invite him to our school party) и нереального характера (Conditional II - If I were you, I would start learning French);

- употреблять в речи предложения с конструкцией I wish (I wish I had my own room);

- употреблять в речи предложения с конструкцией so/such (I was so busy that I forgot to phone my parents);

- употреблять в речи конструкции с герундием: to love/hate doing something; stop talking;

- употреблять в речи конструкции с инфинитивом: want to do, learn to speak;

- употреблять в речи инфинитив цели (I called to cancel our lesson);

- употреблять в речи конструкцию it takes me... to do something;

- использовать косвенную речь;

- использовать глаголы в наиболее употребляемых временных формах: Present Simple, Present Continuous, Future Simple, Past Simple, Past Continuous, Present Perfect, Present Perfect Continuous, Past Perfect;

- употреблять в речи страдательный залог в формах наиболее используемых времен: Present Simple, Present Continuous, Past Simple, Present Perfect;

- употреблять в речи различные грамматические средства для выражения будущего времени - to be going to, Present Continuous; Present Simple;
 - употреблять в речи модальные глаголы и их эквиваленты (may, can/be able to, must/have to/should; need, shall, could, might, would);
 - согласовывать времена в рамках сложного предложения в плане настоящего и прошлого;
 - употреблять в речи имена существительные в единственном числе и во множественном числе, образованные по правилу, и исключения;
 - употреблять в речи определенный/неопределенный/нулевой артикль;
 - употреблять в речи личные, притяжательные, указательные, неопределенные, относительные, вопросительные местоимения;
 - употреблять в речи имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, и исключения;
 - употреблять в речи наречия в положительной, сравнительной и превосходной степенях, а также наречия, выражающие количество (many/much, few/a few, little/a little) и наречия, выражающие время;
 - употреблять предлоги, выражающие направление движения, время и место действия.
- Выпускник на базовом уровне получит возможность научиться:
- Коммуникативные умения
- Говорение, диалогическая речь
- Вести диалог/полилог в ситуациях официального общения в рамках изученной тематики; кратко комментировать точку зрения другого человека;
 - проводить подготовленное интервью, проверяя и получая подтверждение какой-либо информации;
 - обмениваться информацией, проверять и подтверждать собранную фактическую информацию.
- Говорение, монологическая речь
- Резюмировать прослушанный/прочитанный текст;
 - обобщать информацию на основе прочитанного/прослушанного текста.
- Аудирование
- Полно и точно воспринимать информацию в распространенных коммуникативных ситуациях;
 - обобщать прослушанную информацию и выявлять факты в соответствии с поставленной задачей/вопросом.
- Чтение
- Читать и понимать несложные аутентичные тексты различных стилей и жанров и отвечать на ряд уточняющих вопросов.
- Письмо
- Писать краткий отзыв на фильм, книгу или пьесу.
- Языковые навыки
- Фонетическая сторона речи
- Произносить звуки английского языка четко, естественным произношением, не допуская ярко выраженного акцента.
- Орфография и пунктуация
- Владеть орфографическими навыками;
 - расставлять в тексте знаки препинания в соответствии с нормами пунктуации.
- Лексическая сторона речи
- Использовать фразовые глаголы по широкому спектру тем, уместно употребляя их в соответствии со стилем речи;
 - узнавать и использовать в речи устойчивые выражения и фразы (collocations).
- Грамматическая сторона речи
- Использовать в речи модальные глаголы для выражения возможности или вероятности в прошедшем времени (could + have done; might + have done);
 - употреблять в речи структуру have/get + something + Participle II (causative form) как эквивалент страдательного залога;
 - употреблять в речи эмфатические конструкции типа It's him who... It's time you did smth;
 - употреблять в речи все формы страдательного залога;
 - употреблять в речи времена Past Perfect и Past Perfect Continuous;
 - употреблять в речи условные предложения нереального характера (Conditional 3);
 - употреблять в речи структуру to be/get + used to + verb;
 - употреблять в речи структуру used to/would + verb для обозначения регулярных действий в прошлом;
 - употреблять в речи предложения с конструкциями as... as; not so... as; either... or; neither... nor;
 - использовать широкий спектр союзов для выражения противопоставления и различия в сложных предложениях.

Структура программы учебного предмета:

- Общая трудоемкость программы 233 часа, в том числе:
- аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 233 часа;
 - консультации - 14 часов;
- Форма итоговой аттестации – дифференцированный зачёт.

АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА ОУП.05. История

Предмет "История" изучается на уровне среднего общего образования в качестве учебного предмета. Структурно предмет "История" на базовом уровне включает учебные курсы по всеобщей (Новейшей) истории и отечественной истории периода 1914 - 2012 гг. - ("История России").

В результате изучения учебного предмета "История" на уровне среднего общего образования:

Выпускник на базовом уровне научится:

- рассматривать историю России как неотъемлемую часть мирового исторического процесса;
- знать основные даты и временные периоды всеобщей и отечественной истории из раздела дидактических единиц;
- определять последовательность и длительность исторических событий, явлений, процессов;
- характеризовать место, обстоятельства, участников, результаты важнейших исторических событий;
- представлять культурное наследие России и других стран;
- работать с историческими документами;
- сравнивать различные исторические документы, давать им общую характеристику;
- критически анализировать информацию из различных источников;
- соотносить иллюстративный материал с историческими событиями, явлениями, процессами, персоналиями;
- использовать статистическую (информационную) таблицу, график, диаграмму как источники информации;
- использовать аудиовизуальный ряд как источник информации;
- составлять описание исторических объектов и памятников на основе текста, иллюстраций, макетов, интернет-ресурсов;
- работать с хронологическими таблицами, картами и схемами;
- читать легенду исторической карты;
- владеть основной современной терминологией исторической науки, предусмотренной программой;
- демонстрировать умение вести диалог, участвовать в дискуссии по исторической тематике;
- оценивать роль личности в отечественной истории XX века;
- ориентироваться в дискуссионных вопросах российской истории XX века и существующих в науке их современных версиях, и трактовках.

Выпускник на базовом уровне получит возможность научиться:

- демонстрировать умение сравнивать и обобщать исторические события российской и мировой истории, выделять ее общие черты и национальные особенности и понимать роль России в мировом сообществе;
- устанавливать аналогии и оценивать вклад разных стран в сокровищницу мировой культуры;
- определять место и время создания исторических документов;
- проводить отбор необходимой информации и использовать информацию Интернета, телевидения и других СМИ при изучении политической деятельности современных руководителей России и ведущих зарубежных стран;
- характеризовать современные версии и трактовки важнейших проблем отечественной и всемирной истории;
- понимать объективную и субъективную обусловленность оценок российскими и зарубежными историческими деятелями характера и значения социальных реформ и контрреформ, внешнеполитических событий, войн и революций;
- использовать картографические источники для описания событий и процессов новейшей отечественной истории и привязки их к месту и времени;
- представлять историческую информацию в виде таблиц, схем, графиков и др., заполнять контурную карту;
- соотносить историческое время, исторические события, действия и поступки исторических личностей XX века;
- анализировать и оценивать исторические события местного масштаба в контексте общероссийской и мировой истории XX века;
- обосновывать собственную точку зрения по ключевым вопросам истории России Новейшего времени с опорой на материалы из разных источников, знание исторических фактов, владение исторической терминологией;

- приводить аргументы и примеры в защиту своей точки зрения;
- применять полученные знания при анализе современной политики России;
- владеть элементами проектной деятельности.

Структура программы учебного предмета:

Общая трудоемкость программы 148 часа, в том числе:

- аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 148 часов;
- консультации - 14 часов;

Форма итоговой аттестации – дифференцированный зачет.

АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА ОУП.06. Физическая культура

Программа учебного предмета "Физическая культура" создана с целью сохранения ими единого образовательного пространства и преемственности в задачах между уровнями образования.

Общей целью образования в области физической культуры является формирование у обучающихся устойчивых мотивов и потребностей в бережном отношении к своему здоровью, целостном развитии физических и психических качеств, творческом использовании средств физической культуры в организации здорового образа жизни. Освоение учебного предмета направлено на приобретение компетентности в физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, овладение навыками творческого сотрудничества в коллективных формах занятий физическими упражнениями.

Учебный предмет "Физическая культура" должен изучаться на межпредметной основе практически со всеми предметными областями среднего общего образования.

В результате изучения учебного предмета " Физическая культура " на уровне среднего общего образования:

Выпускник на базовом уровне научится:

- определять влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, профилактику профессиональных заболеваний и вредных привычек;
- знать способы контроля и оценки физического развития и физической подготовленности;
- знать правила и способы планирования системы индивидуальных занятий физическими упражнениями общей, профессионально-прикладной и оздоровительно-корректирующей направленности;
- характеризовать индивидуальные особенности физического и психического развития;
- характеризовать основные формы организации занятий физической культурой, определять их целевое назначение и знать особенности проведения;
- составлять и выполнять индивидуально ориентированные комплексы оздоровительной и адаптивной физической культуры;
- выполнять комплексы упражнений традиционных и современных оздоровительных систем физического воспитания;
- выполнять технические действия и тактические приемы базовых видов спорта, применять их в игровой и соревновательной деятельности;
- практически использовать приемы самомассажа и релаксации;
- практически использовать приемы защиты и самообороны;
- составлять и проводить комплексы физических упражнений различной направленности;
- определять уровни индивидуального физического развития и развития физических качеств;
- проводить мероприятия по профилактике травматизма во время занятий физическими упражнениями;
- владеть техникой выполнения тестовых испытаний Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса "Готов к труду и обороне" (ГТО).

Выпускник на базовом уровне получит возможность научиться:

- самостоятельно организовывать и осуществлять физкультурную деятельность для проведения индивидуального, коллективного и семейного досуга;
- выполнять требования физической и спортивной подготовки, определяемые вступительными экзаменами в профильные учреждения профессионального образования;
- проводить мероприятия по коррекции индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств по результатам мониторинга;
- выполнять технические приемы и тактические действия национальных видов спорта;
- выполнять нормативные требования испытаний (тестов) Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса "Готов к труду и обороне" (ГТО);
- осуществлять судейство в избранном виде спорта;
- составлять и выполнять комплексы специальной физической подготовки.

Структура программы учебного предмета:

- Общая трудоемкость программы 222 часа, в том числе:
- аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 222 часа;
 - консультации - 16 часов;
- Форма итоговой аттестации – дифференцированный зачет.

АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА ОУП.07. Основы безопасности жизнедеятельности

Целью изучения и освоения программы учебного предмета "Основы безопасности жизнедеятельности" является формирование у выпускника культуры безопасности жизнедеятельности в современном мире, получение им начальных знаний в области обороны и начальная индивидуальная подготовка по основам военной службы в соответствии с требованиями, предъявляемыми ФГОС СОО.

Учебный предмет "Основы безопасности жизнедеятельности" является обязательным для изучения на уровне среднего общего образования, осваивается на базовом уровне и является одной из составляющих предметной области "Физическая культура, экология и основы безопасности жизнедеятельности".

Программа определяет содержание по учебному предмету "Основы безопасности жизнедеятельности" в форме и объеме, которые соответствуют возрастным особенностям обучающихся и учитывают возможность освоения ими теоретической и практической деятельности, что является важнейшим компонентом развивающего обучения. Содержание представлено в девяти модулях.

Модуль "Основы комплексной безопасности" раскрывает вопросы, связанные с экологической безопасностью и охраной окружающей среды, безопасностью на транспорте, явными и скрытыми опасностями в современных молодежных хобби подростков.

Модуль "Защита населения Российской Федерации от опасных и чрезвычайных ситуаций" раскрывает вопросы, связанные с защитой населения от опасных и чрезвычайных ситуаций природного, техногенного и социального характера.

Модуль "Основы противодействия экстремизму, терроризму и наркотизму в Российской Федерации" раскрывает вопросы, связанные с противодействием экстремизму, терроризму и наркотизму.

Модуль "Основы здорового образа жизни" раскрывает основы здорового образа жизни.

Модуль "Основы медицинских знаний и оказание первой помощи" раскрывает вопросы, связанные с оказанием первой помощи, санитарно-эпидемиологическим благополучием населения и профилактикой инфекционных заболеваний.

Модуль "Основы обороны государства" раскрывает вопросы, связанные с состоянием и тенденциями развития современного мира и России, а также факторы и источники угроз и основы обороны РФ.

Модуль "Правовые основы военной службы" включает вопросы обеспечения прав, определения и соблюдения обязанностей гражданина до призыва, во время призыва и прохождения военной службы, увольнения с военной службы и пребывания в запасе.

Модуль "Элементы начальной военной подготовки" раскрывает вопросы строевой, огневой, тактической подготовки.

Модуль "Военно-профессиональная деятельность" раскрывает вопросы военно-профессиональной деятельности гражданина.

При составлении рабочих программ в модулях и темах учтены дополнения с учетом местных условий и особенностей образовательной организации.

"Основы безопасности жизнедеятельности" как учебный предмет обеспечивает:

- сформированность экологического мышления, навыков здорового, безопасного и экологически целесообразного образа жизни, понимание рисков и угроз современного мира;
- знание правил и владение навыками поведения в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера;
- владение умением сохранять эмоциональную устойчивость в опасных и чрезвычайных ситуациях, а также навыками оказания первой помощи пострадавшим;
- умение действовать индивидуально и в группе в опасных и чрезвычайных ситуациях;
- формирование морально-психологических и физических качеств гражданина, необходимых для прохождения военной службы;
- воспитание патриотизма, уважения к историческому и культурному прошлому России и ее Вооруженным Силам;
- изучение гражданами основных положений законодательства Российской Федерации в области обороны государства, воинской обязанности и военной службы;
- приобретение навыков в области гражданской обороны;
- изучение основ безопасности военной службы, основ огневой, индивидуальной тактической и строевой подготовки, сохранения здоровья в период прохождения военной службы и элементов медицинской подготовки, вопросов радиационной, химической и биологической защиты войск и населения.

Программа учебного предмета "Основы безопасности жизнедеятельности" предполагает получение знаний через практическую деятельность и способствует формированию у обучающихся умений безопасно использовать различное учебное оборудование, в т.ч. других предметных областей, анализировать полученные результаты, представлять и научно аргументировать полученные выводы.

Межпредметная связь учебного предмета "Основы безопасности жизнедеятельности" с такими предметами, как "Физика", "Химия", "Биология", "География", "Информатика", "История", "Обществознание", "Право", "Экология", "Физическая культура" способствует формированию целостного представления об изучаемом объекте, явлении, содействует лучшему усвоению содержания предмета, установлению более прочных связей обучающихся с повседневной жизнью и окружающим миром, усилению развивающей и культурной составляющей программы, а также рациональному использованию учебного времени в рамках выбранного профиля и индивидуальной траектории образования..

Структура программы учебного предмета:

Общая трудоемкость программы 74 часа, в том числе:

- аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 74 часов;

- консультации - 6 часов;

Форма итоговой аттестации – дифференцированный зачет.

АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА ОУП.08. Астрономия

Астрономия" (базовый уровень) - требования к предметным результатам освоения учебного предмета отражает:

1) сформированность представлений о строении Солнечной системы, эволюции звезд и Вселенной, пространственно-временных масштабах Вселенной;

2) понимание сущности наблюдаемых во Вселенной явлений;

3) владение основополагающими астрономическими понятиями, теориями, законами и закономерностями, уверенное пользование астрономической терминологией и символикой;

4) сформированность представлений о значении астрономии в практической деятельности человека и дальнейшем научно-техническом развитии;

5) осознание роли отечественной науки в освоении и использовании космического пространства и развитии международного сотрудничества в этой области.

Структура программы учебного предмета:

Общая трудоемкость программы 34 часа, в том числе:

- аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 34 часа;

- консультации - 2 часа;

Форма итоговой аттестации – дифференцированный зачет.

АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ПРОЕКТ

Индивидуальный проект выполняется обучающимся самостоятельно под руководством преподавателя (тьютора) по выбранной теме в рамках одного или нескольких изучаемых учебных предметов, курсов в любой избранной области деятельности (познавательной, практической, учебно-исследовательской, социальной, художественно-творческой, иной).

Индивидуальный проект выполняется обучающимся в течение одного года или двух лет в рамках учебного времени, специально отведенного учебным планом.

Индивидуальный проект выполняется обучающимся в течение одного или двух лет в рамках учебного времени, специально отведенного учебным планом, и должен быть представлен в виде завершеного учебного исследования или разработанного проекта: информационного, творческого, социального, прикладного, инновационного, конструкторского, инженерного.

Цель: создать условия, которые помогут обучающимся получить опыт самостоятельной исследовательской и проектной деятельности и сформировать личную ответственность за образовательный результат.

Задачи:

1. Обучающие:

- обучить целеполаганию, планированию и контролю;

- обучить основам организации и ведения учебно-познавательной, исследовательской, проектной, информационно-коммуникационной и рефлексивной деятельности;

- совершенствовать навыки использовать методы исследования и способы сбора и первичной обработки информации: анализировать, интерпретировать и оценивать достоверность, аннотировать, реферировать, компилировать;

- сформировать умение составлять письменный отчет о работе над исследованием и проектом.

2. Развивающие:

- развить ключевые компетенции: ценностно-смысловые, общекультурные, учебно-познавательные, информационные, коммуникационные, социально-трудовые, здоровьесберегающие, предпринимательские и компетенции личностного самосовершенствования;
- сформировать умение планировать свою работу над проектом;
- сформировать умение управлять проектами и процессами; работать с коллективами, группами и отдельными людьми; работать в режиме высокой неопределенности и быстрой смены условий задач (умение быстро принимать решения и реагировать на изменение условий работы, умение распределять ресурсы и управлять своим временем); способность к художественному творчеству, наличие развитого эстетического вкуса;
- развивать умение презентовать результаты своей исследовательской и проектной деятельности с помощью современных технических средств и техник успешной презентации;
- сформировать умение давать оценку готовому продукту, своей работе над проектом, оценивать проекты других людей.

3. Воспитательные:

- повысить уровень личностных образовательных результатов учащихся за счет формирования целостного представления об окружающем мире;
- воспитать личность, способную к самоактуализации в постоянно изменяющихся социально-культурных условиях;
- способствовать социализации учащихся в детском коллективе, в частности, и в современном мире, в целом.

Направленность: познавательная, практическая, учебно-исследовательская, социальная, художественно-творческая, иной. По цели обучения — программа познавательная, развивающая творческую одаренность. По характеру деятельности — практико-ориентированная. По возрастному принципу — разновозрастная. По срокам реализации — до двух лет.

Цель выполнения индивидуального проекта: демонстрация способности и готовности к освоению систематических знаний, их самостоятельному пополнению, переносу и интеграции; развитие способности к сотрудничеству и коммуникации; формирование способности к решению лично и социально значимых проблем и воплощению найденных решений в практику; оценка способности и готовности к использованию ИКТ в целях обучения и развития; определение уровня формирования самоорганизации, саморегуляции и рефлексии.

Задачами выполнения индивидуального проекта являются: обучение планированию (уметь четко определить цель, описать шаги по её достижению, концентрироваться на достижении цели на протяжении всей работы); формирование навыков сбора и обработки информации, материалов (уметь выбрать подходящую информацию, правильно её использовать); развитие умения анализировать, развивать креативность и критическое мышление; формирование и развитие навыков публичного выступления; формирование

позитивного отношения к деятельности (проявлять инициативу, выполнять работу в срок в соответствии с установленным планом).

Структура программы:

Общая трудоемкость программы 31 часов, в том числе:

- аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 18 часов;
- консультации – 4 часа;
- самостоятельная работа – 13 часов

Форма итоговой аттестации – дифференцированный зачёт.

АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА ОВО.01. Биология

В системе естественно-научного образования биология как учебный предмет занимает важное место в формировании: научной картины мира; функциональной грамотности, необходимой для повседневной жизни; навыков здорового и безопасного для человека и окружающей среды образа жизни; экологического сознания; ценностного отношения к живой природе и человеку; собственной позиции по отношению к биологической информации, получаемой из разных источников. Изучение биологии создает условия для формирования у обучающихся интеллектуальных, гражданских, коммуникационных и информационных компетенций.

Освоение программы по биологии обеспечивает овладение основами учебно-исследовательской деятельности, научными методами решения различных теоретических и практических задач.

Изучение биологии на базовом уровне ориентировано на обеспечение общеобразовательной и общекультурной подготовки выпускников. Рабочая программа учебного предмета "Биология" составлена на основе модульного принципа построения учебного материала, не определяет количе-

ства часов на изучение учебного предмета и не ограничивает возможности его изучения в том или ином классе.

Рабочая программа учитывает возможность получения знаний в том числе через практическую деятельность. В программе содержится примерный перечень лабораторных и практических работ.

В результате изучения учебного предмета "Биология" на уровне среднего общего образования:

Выпускник на базовом уровне научится:

- раскрывать на примерах роль биологии в формировании современной научной картины мира и в практической деятельности людей;
- понимать и описывать взаимосвязь между естественными науками: биологией, физикой, химией; устанавливать взаимосвязь природных явлений;
- понимать смысл, различать и описывать системную связь между основополагающими биологическими понятиями: клетка, организм, вид, экосистема, биосфера;
- использовать основные методы научного познания в учебных биологических исследованиях, проводить эксперименты по изучению биологических объектов и явлений, объяснять результаты экспериментов, анализировать их, формулировать выводы;
- формулировать гипотезы на основании предложенной биологической информации и предлагать варианты проверки гипотез;
- сравнивать биологические объекты между собой по заданным критериям, делать выводы и умозаключения на основе сравнения;
- обосновывать единство живой и неживой природы, родство живых организмов, взаимосвязи организмов и окружающей среды на основе биологических теорий;
- приводить примеры веществ основных групп органических соединений клетки (белков, жиров, углеводов, нуклеиновых кислот);
- распознавать клетки (прокариот и эукариот, растений и животных) по описанию, на схематических изображениях; устанавливать связь строения и функций компонентов клетки, обосновывать многообразие клеток;
- распознавать популяцию и биологический вид по основным признакам;
- описывать фенотип многоклеточных растений и животных по морфологическому критерию;
- объяснять многообразие организмов, применяя эволюционную теорию;
- классифицировать биологические объекты на основании одного или нескольких существенных признаков (типы питания, способы дыхания и размножения, особенности развития);
- объяснять причины наследственных заболеваний;
- выявлять изменчивость у организмов; объяснять проявление видов изменчивости, используя закономерности изменчивости; сравнивать наследственную и ненаследственную изменчивость;
- выявлять морфологические, физиологические, поведенческие адаптации организмов к среде обитания и действию экологических факторов;
- составлять схемы переноса веществ и энергии в экосистеме (цепи питания);
- приводить доказательства необходимости сохранения биоразнообразия для устойчивого развития и охраны окружающей среды;
- оценивать достоверность биологической информации, полученной из разных источников, выделять необходимую информацию для использования ее в учебной деятельности и решении практических задач;
- представлять биологическую информацию в виде текста, таблицы, графика, диаграммы и делать выводы на основании представленных данных;
- оценивать роль достижений генетики, селекции, биотехнологии в практической деятельности человека и в собственной жизни;
- объяснять негативное влияние веществ (алкоголя, никотина, наркотических веществ) на зародышевое развитие человека;
- объяснять последствия влияния мутагенов;
- объяснять возможные причины наследственных заболеваний.

Выпускник на базовом уровне получит возможность научиться:

- давать научное объяснение биологическим фактам, процессам, явлениям, закономерностям, используя биологические теории (клеточную, эволюционную), учение о биосфере, законы наследственности, закономерности изменчивости;
- характеризовать современные направления в развитии биологии; описывать их возможное использование в практической деятельности;
- сравнивать способы деления клетки (митоз и мейоз);
- решать задачи на построение фрагмента второй цепи ДНК по предложенному фрагменту первой, иРНК (мРНК) по участку ДНК;
- решать задачи на определение количества хромосом в соматических и половых клетках, а также в клетках перед началом деления (мейоза или митоза) и по его окончании (для многоклеточных организмов);

- решать генетические задачи на моногибридное скрещивание, составлять схемы моногибридного скрещивания, применяя законы наследственности и используя биологическую терминологию и символику;

- устанавливать тип наследования и характер проявления признака по заданной схеме родословной, применяя законы наследственности;

- оценивать результаты взаимодействия человека и окружающей среды, прогнозировать возможные последствия деятельности человека для существования отдельных биологических объектов и целых природных сообществ.

Структура программы учебного предмета:

Общая трудоемкость программы 128 часов, в том числе:

- аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 128 часов;

- консультации - 10 часов;

Форма итоговой аттестации – дифференцированный зачет.

АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА ВОВО.02. Информатика

Программа учебного предмета "Информатика" на уровне среднего общего образования составлена в соответствии с требованиями ФГОС СОО; требованиями к результатам освоения основной образовательной программы. В ней соблюдается преемственность с ФГОС СОО и учитываются межпредметные связи.

Цель изучения учебного предмета "Информатика" на базовом уровне среднего общего образования - обеспечение дальнейшего развития информационных компетенций выпускника, готового к работе в условиях развивающегося информационного общества и возрастающей конкуренции на рынке труда.

В результате изучения учебного предмета "Информатика" на уровне среднего общего образования:

Выпускник на базовом уровне научится:

- определять информационный объем графических и звуковых данных при заданных условиях дискретизации;

- строить логическое выражение по заданной таблице истинности; решать несложные логические уравнения;

- находить оптимальный путь во взвешенном графе;

- определять результат выполнения алгоритма при заданных исходных данных; узнавать изученные алгоритмы обработки чисел и числовых последовательностей; создавать на их основе несложные программы анализа данных; читать и понимать несложные программы, написанные на выбранном для изучения универсальном алгоритмическом языке высокого уровня;

- выполнять пошагово (с использованием компьютера или вручную) несложные алгоритмы управления исполнителями и анализа числовых и текстовых данных;

- создавать на алгоритмическом языке программы для решения типовых задач базового уровня из различных предметных областей с использованием основных алгоритмических конструкций;

- использовать готовые прикладные компьютерные программы в соответствии с типом решаемых задач и по выбранной специализации;

- понимать и использовать основные понятия, связанные со сложностью вычислений (время работы, размер используемой памяти);

- использовать компьютерно-математические модели для анализа соответствующих объектов и процессов, в том числе оценивать числовые параметры моделируемых объектов и процессов, а также интерпретировать результаты, получаемые в ходе моделирования реальных процессов; представлять результаты математического моделирования в наглядном виде, готовить полученные данные для публикации;

- аргументировать выбор программного обеспечения и технических средств ИКТ для решения профессиональных и учебных задач, используя знания о принципах построения персонального компьютера и классификации его программного обеспечения;

- использовать электронные таблицы для выполнения учебных заданий из различных предметных областей;

- использовать табличные (реляционные) базы данных, в частности составлять запросы в базах данных (в том числе вычисляемые запросы), выполнять сортировку и поиск записей в БД; описывать базы данных и средства доступа к ним; наполнять разработанную базу данных;

- создавать структурированные текстовые документы и демонстрационные материалы с использованием возможностей современных программных средств;

- применять антивирусные программы для обеспечения стабильной работы технических средств ИКТ;

- соблюдать санитарно-гигиенические требования при работе за персональным компьютером в соответствии с нормами действующих СанПиН.

Выпускник на базовом уровне получит возможность научиться:

- выполнять эквивалентные преобразования логических выражений, используя законы алгебры логики, в том числе и при составлении поисковых запросов;
- переводить заданное натуральное число из двоичной записи в восьмеричную и шестнадцатеричную и обратно; сравнивать, складывать и вычитать числа, записанные в двоичной, восьмеричной и шестнадцатеричной системах счисления;
- использовать знания о графах, деревьях и списках при описании реальных объектов и процессов;
- строить неравномерные коды, допускающие однозначное декодирование сообщений, используя условие Фано; использовать знания о кодах, которые позволяют обнаруживать ошибки при передаче данных, а также о помехоустойчивых кодах;
- понимать важность дискретизации данных; использовать знания о постановках задач поиска и сортировки; их роли при решении задач анализа данных;
- использовать навыки и опыт разработки программ в выбранной среде программирования, включая тестирование и отладку программ; использовать основные управляющие конструкции последовательного программирования и библиотеки прикладных программ; выполнять созданные программы;
- разрабатывать и использовать компьютерно-математические модели; оценивать числовые параметры моделируемых объектов и процессов; интерпретировать результаты, получаемые в ходе моделирования реальных процессов; анализировать готовые модели на предмет соответствия реальному объекту или процессу;
- применять базы данных и справочные системы при решении задач, возникающих в ходе учебной деятельности и вне ее; создавать учебные многотабличные базы данных;
- классифицировать программное обеспечение в соответствии с кругом выполняемых задач;
- понимать основные принципы устройства современного компьютера и мобильных электронных устройств; использовать правила безопасной и экономичной работы с компьютерами и мобильными устройствами;
- понимать общие принципы разработки и функционирования интернет-приложений; создавать веб-страницы; использовать принципы обеспечения информационной безопасности, способы и средства обеспечения надежного функционирования средств ИКТ;
- критически оценивать информацию, полученную из сети Интернет.

Структура программы учебного предмета:

Общая трудоемкость программы 202 часа, в том числе:

- аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 202 часа;
- консультации - 20 часов;

Форма итоговой аттестации – дифференцированный зачет.

АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА ВОВО.03. Химия

В системе естественно-научного образования химия как учебный предмет занимает важное место в познании законов природы, формировании научной картины мира, химической грамотности, необходимой для повседневной жизни, навыков здорового и безопасного для человека и окружающей его среды образа жизни, а также в воспитании экологической культуры, формировании собственной позиции по отношению к химической информации, получаемой из разных источников.

Успешность изучения учебного предмета связана с овладением основными понятиями химии, научными фактами, законами, теориями, применением полученных знаний при решении практических задач.

Изучение химии на углубленном уровне предполагает полное освоение базового курса и включает расширение предметных результатов и содержания, ориентированное на подготовку к последующему профессиональному образованию; развитие индивидуальных способностей обучающихся путем более глубокого, чем это предусматривается базовым курсом, освоения основ наук, систематических знаний; умение применять полученные знания для решения практических и учебно-исследовательских задач в измененной, нестандартной ситуации; умение систематизировать и обобщать полученные знания. Изучение предмета на углубленном уровне позволяет сформировать у обучающихся умение анализировать, прогнозировать и оценивать с позиции экологической безопасности последствия бытовой и производственной деятельности человека, связанной с получением, применением и переработкой веществ.

Изучение предмета "Химия" в части формирования у обучающихся научного мировоззрения, освоения общенаучных методов познания, а также практического применения научных знаний основано на межпредметных связях с предметами областей естественных, математических и гуманитарных наук.

Рабочая программа учебного предмета "Химия" составлена на основе модульного принципа построения учебного материала, не определяет количество часов на изучение учебного предмета и

классы, в которых предмет может изучаться. Курсивом в примерных учебных программах выделены элементы содержания, относящиеся к результатам, которым обучающиеся "получают возможность научиться".

Рабочая программа учитывает возможность получения знаний в том числе через практическую деятельность. В программе содержится перечень практических работ. При составлении рабочей программы преподаватель выбирает из перечня работы, которые считает наиболее целесообразными, с учетом необходимости достижения предметных результатов.

В результате изучения учебного предмета "Химия" на уровне среднего общего образования:
Выпускник на углубленном уровне научится:

- раскрывать на примерах роль химии в формировании современной научной картины мира и в практической деятельности человека, взаимосвязь между химией и другими естественными науками;

- иллюстрировать на примерах становление и эволюцию органической химии как науки на различных исторических этапах ее развития;

- устанавливать причинно-следственные связи между строением атомов химических элементов и периодическим изменением свойств химических элементов и их соединений в соответствии с положением химических элементов в периодической системе;

- анализировать состав, строение и свойства веществ, применяя положения основных химических теорий: химического строения органических соединений А.М. Бутлерова, строения атома, химической связи, электролитической диссоциации кислот и оснований; устанавливать причинно-следственные связи между свойствами вещества и его составом и строением;

- применять правила систематической международной номенклатуры как средства различия и идентификации веществ по их составу и строению;

- составлять молекулярные и структурные формулы неорганических и органических веществ как носителей информации о строении вещества, его свойствах и принадлежности к определенному классу соединений;

- объяснять природу и способы образования химической связи: ковалентной (полярной, неполярной), ионной, металлической, водородной - с целью определения химической активности веществ;

- характеризовать физические свойства неорганических и органических веществ и устанавливать зависимость физических свойств веществ от типа кристаллической решетки;

- характеризовать закономерности в изменении химических свойств простых веществ, водородных соединений, высших оксидов и гидроксидов;

- приводить примеры химических реакций, раскрывающих характерные химические свойства неорганических и органических веществ изученных классов с целью их идентификации и объяснения области применения;

- определять механизм реакции в зависимости от условий проведения реакции и прогнозировать возможность протекания химических реакций на основе типа химической связи и активности реагентов;

- устанавливать зависимость реакционной способности органических соединений от характера взаимного влияния атомов в молекулах с целью прогнозирования продуктов реакции;

- устанавливать зависимость скорости химической реакции и смещения химического равновесия от различных факторов с целью определения оптимальных условий протекания химических процессов;

- устанавливать генетическую связь между классами неорганических и органических веществ для обоснования принципиальной возможности получения неорганических и органических соединений заданного состава и строения;

- подбирать реагенты, условия и определять продукты реакций, позволяющих реализовать лабораторные и промышленные способы получения важнейших неорганических и органических веществ;

- определять характер среды в результате гидролиза неорганических и органических веществ и приводить примеры гидролиза веществ в повседневной жизни человека, биологических обменных процессах и промышленности;

- приводить примеры окислительно-восстановительных реакций в природе, производственных процессах и жизнедеятельности организмов;

- обосновывать практическое использование неорганических и органических веществ и их реакций в промышленности и быту;

- выполнять химический эксперимент по распознаванию и получению неорганических и органических веществ, относящихся к различным классам соединений, в соответствии с правилами и приемами безопасной работы с химическими веществами и лабораторным оборудованием;

- проводить расчеты на основе химических формул и уравнений реакций: нахождение молекулярной формулы органического вещества по его плотности и массовым долям элементов, входящих в его состав, или по продуктам сгорания; расчеты массовой доли (массы) химического соединения в смеси; расчеты массы (объема, количества вещества) продуктов реакции, если одно из веществ дано в избытке (имеет примеси); расчеты массовой или объемной доли выхода продукта ре-

акции от теоретически возможного; расчеты теплового эффекта реакции; расчеты объемных отношений газов при химических реакциях; расчеты массы (объема, количества вещества) продукта реакции, если одно из веществ дано в виде раствора с определенной массовой долей растворенного вещества;

- использовать методы научного познания: анализ, синтез, моделирование химических процессов и явлений - при решении учебно-исследовательских задач по изучению свойств, способов получения и распознавания органических веществ;

- владеть правилами безопасного обращения с едкими, горючими и токсичными веществами, средствами бытовой химии;

- осуществлять поиск химической информации по названиям, идентификаторам, структурным формулам веществ;

- критически оценивать и интерпретировать химическую информацию, содержащуюся в сообщениях средств массовой информации, ресурсах Интернета, научно-популярных статьях с точки зрения естественнонаучной корректности в целях выявления ошибочных суждений и формирования собственной позиции;

- устанавливать взаимосвязи между фактами и теорией, причиной и следствием при анализе проблемных ситуаций и обосновании принимаемых решений на основе химических знаний;

- представлять пути решения глобальных проблем, стоящих перед человечеством, и перспективных направлений развития химических технологий, в том числе технологий современных материалов с различной функциональностью, возобновляемых источников сырья, переработки и утилизации промышленных и бытовых отходов.

Выпускник на углубленном уровне получит возможность научиться:

- формулировать цель исследования, выдвигать и проверять экспериментально гипотезы о химических свойствах веществ на основе их состава и строения, их способности вступать в химические реакции, о характере и продуктах различных химических реакций;

- самостоятельно планировать и проводить химические эксперименты с соблюдением правил безопасной работы с веществами и лабораторным оборудованием;

- интерпретировать данные о составе и строении веществ, полученные с помощью современных физико-химических методов;

- описывать состояние электрона в атоме на основе современных квантово-механических представлений о строении атома для объяснения результатов спектрального анализа веществ;

- характеризовать роль азотосодержащих гетероциклических соединений и нуклеиновых кислот как важнейших биологически активных веществ;

- прогнозировать возможность протекания окислительно-восстановительных реакций, лежащих в основе природных и производственных процессов.

Структура программы учебного предмета:

Общая трудоемкость программы 276 часов, в том числе:

- аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 276 часов;

- консультации - 24 часа;

Форма итоговой аттестации – экзамен – 6 часов .

АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

ДУП.01. Введение в профессию

В учебный план включен дополнительный учебный предмет «Введение в профессию», который имеет разделы Раздел 1. Обществознание, Раздел 2. Основы финансовой грамотности.

Метапредметные результаты освоения предмета «Введение в профессию» отражают:

1) в рамках профессии умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;

2) в рамках профессии умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;

3) в рамках профессии владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

4) в рамках профессии готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, владение навыками получения необходимой информации из словарей разных типов, умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;

5) в рамках профессии умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий (далее - ИКТ) в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, право-

вых и этических норм, норм информационной безопасности;

6) в рамках профессии умение определять назначение и функции различных социальных институтов;

7) в рамках профессии умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;

8) в рамках профессии владение языковыми средствами – умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;

9) в рамках профессии владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств их достижения.

Личностные результаты освоения предмета «Введение в профессию» отражают:

1) российскую гражданскую идентичность, патриотизм, уважение к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважение государственных символов (герб, флаг, гимн);

2) гражданскую позицию как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности;

3) готовность к служению Отечеству, его защите;

4) сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;

5) сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;

6) толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения, способность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам и другим негативным социальным явлениям;

7) навыки сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;

8) нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей;

9) готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;

10) эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, общественных отношений;

11) принятие и реализацию ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью, неприятие вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков;

12) бережное, ответственное и компетентное отношение к физическому и психологическому здоровью, как собственному, так и других людей, умение оказывать первую помощь;

13) осознанный выбор будущей профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;

14) сформированность экологического мышления, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды; приобретение опыта эколого-направленной деятельности;

15) ответственное отношение к созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни.

Общая трудоемкость программы 285 часов, в том числе:

- аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 285 часов;

- консультации - 31 час;

Форма итоговой аттестации – дифференцированный зачет.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Область применения примерной программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**.

Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; - определять источники микробиологического загрязнения; - производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, - обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ; - готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; - загрязнения - проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов; 	<ul style="list-style-type: none"> - основные понятия и термины микробиологии; - основные группы микроорганизмов, - микробиология основных пищевых продуктов; - правила личной гигиены работников организации питания; - классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; - правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; - основные пищевые инфекции и пищевые отравления; - возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции - методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции
ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5	<ul style="list-style-type: none"> - рассчитывать энергетическую ценность блюд; - рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека; - составлять рационы питания для различных категорий потребителей 	<ul style="list-style-type: none"> - пищевые вещества и их значение для организма человека; - суточную норму потребности человека в питательных веществах; - основные процессы обмена веществ в организме; - суточный расход энергии; - состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; - физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; - усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; - нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; - назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; - методики составления рационов питания
ОК 01	<p>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.</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p>
	<p>Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>

ОК 02	<p>Определять задачи поиска информации</p> <p>Определять необходимые источники информации</p> <p>Планировать процесс поиска</p> <p>Структурировать получаемую информацию</p> <p>Выделять наиболее значимое в перечне информации</p> <p>Оценивать практическую значимость результатов поиска</p> <p>Оформлять результаты поиска</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>Приемы структурирования информации</p> <p>Формат оформления результатов поиска информации</p>
ОК 03	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации</p> <p>Современная научная и профессиональная терминология</p> <p>Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК 04	<p>Организовывать работу коллектива и команды</p> <p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива</p> <p>Психология личности</p> <p>Основы проектной деятельности</p>
ОК 05	<p>Излагать свои мысли на государственном языке</p> <p>Оформлять документы</p>	<p>Особенности социального и культурного контекста</p> <p>Правила оформления документов.</p>
ОК 06	<p>Описывать значимость своей профессии</p> <p>Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)</p>	<p>Сущность гражданско-патриотической позиции</p> <p>Общечеловеческие ценности</p> <p>Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности</p>
ОК 07	<p>Соблюдать нормы экологической безопасности</p> <p>Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)</p>	<p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности</p> <p>Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности</p> <p>Пути обеспечения ресурсосбережения.</p>
ОК 09	<p>Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач</p> <p>Использовать современное программное обеспечение</p>	<p>Современные средства и устройства информатизации</p> <p>Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p>
ОК 10	<p>Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы</p> <p>участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы</p> <p>строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности</p> <p>кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)</p> <p>писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы</p> <p>основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)</p> <p>лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности</p> <p>особенности произношения</p> <p>правила чтения текстов профессиональной направленности</p>

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем
--------------------	-------

	часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	91
Самостоятельная работа	5
Объем образовательной программы	86
в том числе:	
теоретическое обучение	40
практические занятия (если предусмотрено)	46
консультации	6
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета – 4 семестр	

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров**

Область применения примерной программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**.

Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 1-7,9,10, 11	проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья; оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП); оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов; осуществлять контроль хранения и расхода продуктов	ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров; виды сопроводительной документации на различные группы продуктов; методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов; современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов; виды складских помещений и требования к ним; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	74
Самостоятельная работа	4
Объем учебной дисциплины	70
в том числе:	
теоретическое обучение	30
практические занятия (если предусмотрено)	40
Консультации	10
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета 2 семестр	

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места**

Область применения примерной программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**.

Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

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

ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 1-7,9,10,11	организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты; подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации	классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции; правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания
--	---	--

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	92
Самостоятельная работа	12
Объем образовательной программы	80
в том числе:	
теоретическое обучение	40
практические занятия	40
консультации	16
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета 6 семестр	

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности

Область применения примерной программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 1-7, 9,10	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 11	Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности	Основы предпринимательской деятельности Основы финансовой грамотности Правила разработки бизнес-планов Порядок выстраивания презентации

Оформлять бизнес-план Рассчитывать размеры выплат по кредитам	Виды кредитных банковских продуктов
--	-------------------------------------

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	51
Самостоятельная работа	2
Объем образовательной программы	49
в том числе:	
теоретическое обучение	20
практические занятия (если предусмотрено)	29
консультации	4
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета 7 семестр	

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.05 Основы калькуляции и учета

Область применения примерной программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

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 ОК 1-7, 9,10,11	<ul style="list-style-type: none"> -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 рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами; -рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки; -участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве; -пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями; -принимать оплату наличными деньгами; -принимать и оформлять безналичные платежи; -составлять отчеты по платежам. 	<ul style="list-style-type: none"> -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;

		<ul style="list-style-type: none"> - 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.
--	--	---

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	217
Самостоятельная работа	10
Объем образовательной программы	207
в том числе:	
теоретическое обучение	100
практические занятия (если предусмотрено)	107
консультации	23
Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена 8 семестр	

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.06 Охрана труда

Область применения примерной программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 по профессии Повар, и кондитер.

Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 1-7, 9,10	<ul style="list-style-type: none"> -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, 	<ul style="list-style-type: none"> -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

	необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда.	средств коллективной и индивидуальной
--	--	---------------------------------------

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	51
Самостоятельная работа	2
Объем образовательной программы	49
в том числе:	
теоретическое обучение	20
практические занятия (если предусмотрено)	29
консультации	4
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета 7 семестр	

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП. 07 Иностраный язык в профессиональной деятельности

Область применения примерной программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 1-5, 9,10	<p>Общие умения использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; владеть техникой перевода (со словарем) профессионально-ориентированных текстов; самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а также лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения; Диалогическая речь участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему; осуществлять запрос и обобщение информации; обращаться за разъяснениями; выражать свое отношение (согласие, несогласие, оценку) к высказыванию собеседника, свое мнение по обсуждаемой теме; вступать в общение (порождение инициативных реплик для начала разговора, при переходе к новым темам); поддерживать общение или переходить к новой теме (порождение реактивных реплик – ответы на вопросы собеседника, а также комментарии, замечания, выражение отношения);</p>	<p>профессиональной терминологии сферы индустрии питания, социально-культурных и ситуационно обусловленных правил общения на иностранном языке; лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности; простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения; предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; безличные предложения; бессюжетные и с союзами and, but; имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения; артикль: определенный, неопре-</p>

<p>завершать общение;</p> <p>Монологическая речь делать сообщения, содержащие наиболее важную информацию по теме, проблеме; кратко передавать содержание полученной информации;</p> <p>в содержательном плане совершенствовать смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность и уместность.</p> <p>Письменная речь небольшой рассказ (эссе); заполнение анкет, бланков; написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом.</p> <p>Аудирование понимать: основное содержание текстов монологического и диалогического характера в рамках изучаемых тем; высказывания собеседника в наиболее распространенных стандартных ситуациях повседневного общения. отделять главную информацию от второстепенной; выявлять наиболее значимые факты; определять свое отношение к ним, извлекать из аудиоматериалов необходимую или интересующую информацию.</p> <p>Чтение извлекать необходимую, интересующую информацию; отделять главную информацию от второстепенной; использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.</p>	<p>деленный, нулевой; основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля; употребление существительных без артикля; имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения; наречия в сравнительной и превосходной степенях; неопределенные наречия, производные от some, any, every; количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little; глагол, понятие глагола-связки; образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite, Present, Past, Future Continuous/Progressive, Present, Past, Future Perfect</p>
--	---

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	66
Самостоятельная работа	4
Объем образовательной программы	62
в том числе:	
теоретическое обучение	-
практические занятия (если предусмотрено)	60
консультации	4
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета 8 семестр	

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.08 Безопасность жизнедеятельности

Область применения примерной программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 1-11, ПК 1.1, 2.1,3.1,4.1,5.1	-организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; -предпринимать профилактические меры для снижения уровня	-принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;

<p>опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;</p> <ul style="list-style-type: none"> -использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; -применять первичные средства пожаротушения; -применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией; -владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы; -оказывать первую доврачебную помощь пострадавшим. 	<ul style="list-style-type: none"> - основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации; - основы военной службы и обороны государства; - задачи и основные мероприятия гражданской обороны; - способы защиты населения от оружия массового поражения; - меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; - организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на неё в добровольном порядке; - основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО; - область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; - порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим
---	--

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	68
Самостоятельная работа	-
Объем образовательной программы	68
в том числе:	
теоретическое обучение	20
практические занятия (если предусмотрено)	48
консультации	-
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета 6 семестр	

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.09 «Физическая культура»

Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01-06, 8,9,10	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности; средства профилактики перенапряжения

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	268
Самостоятельная работа	134
Объем образовательной программы	134
в том числе:	
теоретическое обучение	8
практические занятия (если предусмотрено)	126

консультации	8
Промежуточная аттестация проводится в форме ЭКЗАМЕНА 8 семестр	

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.ВЧ.01 РИСОВАНИЕ И ЛЕПКА

Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина входит в вариативную часть общепрофессионального цикла.

Учебная дисциплина имеет практическую направленность и имеет межпредметные связи с профессиональными модулями: ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Цель и планируемые результаты освоения учебной дисциплины:

Перечень общих и профессиональных компетенций

Код	Наименование общих компетенций	
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Умения: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Умения: определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации
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	Практический опыт в: – подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов Умения: – выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ; Знания: – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	Практический опыт в: – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – методы сервировки и подачи, температура подачи 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	Практический опыт в: – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из яиц с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: (варить в скорлупе и без, готовить на пару, жарить основным способом и с добавлением других ингредиентов, жарить на плоской поверхности, во фритюре, фаршировать, запекать) – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий из муки с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: – определять степень готовности блюд, кулинарных изделий из муки; доводить до вкуса; – порционировать, сервировать и оформлять блюда, кулинарные изделия,

		<p>закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки; – охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и полуфабрикаты из теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления блюд из яиц, творога, сыра, муки, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации салатов разнообразного ассортимента <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении и подготовке к использованию, хранении отделочных полуфабрикатов <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов: <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов – методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	82
Самостоятельная работа	12
Объем образовательной программы	70
в том числе:	
теоретическое обучение	12
практические занятия	60
Консультации	8
Промежуточная аттестация 8 семестр	ДЗ

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.ВЧ.02 ТЕХНОЛОГИЯ ТРУДОУСТРОЙСТВА

Область применения программы учебная дисциплина входит в вариативную часть общепрофессионального цикла.

Учебная дисциплина имеет практическую направленность и имеет межпредметные связи с профессиональными модулями: ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к

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

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются общие компетенции:

Код ОК	Наименование ОК
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 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	34
Самостоятельная работа	2
Объем образовательной программы	32
в том числе:	
теоретическое обучение	12
практические занятия	20
Консультации	2
Промежуточная аттестация 7 семестр	зачет

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.ВЧ.03. ОСНОВЫ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

Область применения программы учебная дисциплина входит в вариативную часть общепрофессионального цикла.

Учебная дисциплина имеет практическую направленность и имеет межпредметные связи с профессиональными модулями: ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК1-11	<ul style="list-style-type: none"> - определить необходимые ресурсы; - владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; - выявлять взаимосвязь региональных социально-экономических проблем; - защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством РФ; определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлека- 	<ul style="list-style-type: none"> - актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором придется работать и жить; - содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования; - основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты

	тельность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования;	
--	--	--

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	48
Самостоятельная работа	10
Объем образовательной программы	38
в том числе:	
теоретическое обучение	18
практические занятия	20
Консультации	6
Промежуточная аттестация 8 семестр	зачет

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.ВЧ.04. ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ЭТИКА

Область применения программы учебная дисциплина входит в вариативную часть общепрофессионального цикла.

Учебная дисциплина имеет практическую направленность и имеет межпредметные связи с профессиональными модулями: ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК06	- описывать значимость своей профессии;	- сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии
ПК4.2	- владеть профессиональной терминологией;	- правила общения с потребителями;

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	48
Самостоятельная работа	10
Объем образовательной программы	38
в том числе:	
теоретическое обучение	18
практические занятия	20
Консультации	6
Промежуточная аттестация 8 семестр	зачет

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Область применения примерной программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**

Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изде-

лий разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие компетенции, и профессиональные компетенции:

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
ОК.11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии, должен обладать профессиональными компетенциями

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

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

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
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

знать	<p>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);</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;</p> <p>требования к качеству, условия и сроки хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;</p> <p>способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов</p>
-------	---

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 514 часов

Из них на освоение МДК 148 часа

на практики учебную 222 часа и производственную 144 часа.

Структура профессионального модуля

Коды профессиональных И общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час.	Объем образовательной программы, час.				
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.				Самостоятельная работа
			Обучение по МДК, час.			Практики	
			всего, часов	в том числе		УП	ПП
лабораторных и практических занятий, часов	курсовой проект (работа), часов						
ПК 1.1.-1.4. ОК01-07, 09	МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	74	70	40	-	-	4
ПК 1.1.-1.4 ОК 01-07, 9,10	МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	74	70	40	-	-	4
ПК 1.1-1.4	Учебная и производственная практика	366			222	144	
	Всего:	514	140	80	-	222	144

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

Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**

Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

1.2.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе 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
ОК.11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии, должен обладать профессиональными компетенциями

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
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

В результате освоения профессионального модуля студент 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 неиспользованных 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); виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – 480 часов

Из них на освоение МДК – 114 часов

на практики: учебную 222 часа и производственную – 144 часа.

Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час.	Объем образовательной программы, час					Самостоятельная работа
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.					
			Обучение по МДК, час.			Практики		
			всего, часов	в т.ч.		Учебная	Производственная	
лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая проект (работа)*, часов							
ПК 2.1-2.8 ОК 1-7, 9,10, 11	МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	74	68	38	-	-	-	6
ПК 2.1-2.8 ОК 1-7, 9,10, 11	МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	40	36	20		-	-	4
ПК 2.1-2.8	Учебная и производственная практика	366				222	144	-
	Всего:	480	104	58	-	222	144	-

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

Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**

Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

Общие компетенции:

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
ОК.11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Профессиональные компетенции

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
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

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

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 380 часов

Из них: на освоение МДК 170 часов

на практики: учебную 102 часа и производственную 108 часов.

Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час	Объем образовательной программы, час					Самостоятельная работа
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.					
			Обучение по МДК, час.			Практики		
			всего, часов	В том числе		Учебная	Производственная	
лабораторных и практических занятий, часов	курсовой проект (работа), часов							
ПК 3.1.-3.6 ОК 01-11	МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	85	78	50	-	-	-	7
ПК 3.1., 3.2 ОК 01-11	МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	85	78	50	-	-	-	7
ПК 3.1-3.6	Учебная и производственная практика	210				102	108	-
	Всего:	380	156	100	-	72	108	-

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

Область применения примерной программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**

Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

Общие компетенции:

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
ОК.11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Профессиональные компетенции:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
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

В результате освоения профессионального модуля студент 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 холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков 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 уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование,

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

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – 416 часов

Из них на освоение МДК – 170 часов

на практики учебную 102 часа и производственную – 144 часа.

Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час.	Объем образовательной программы, час					Самостоятельная работа
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.					
			Обучение по МДК, час.			Практики		
			всего, часов	в т.ч.		учебная	производственная часов	
лабораторные работы и практические занятия, часов	курсовая проект (работа) часов							
ПК 4.1-4.6 ОК1-7, 9,10, 11	МДК.04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	85	78	40	-	-	-	7
ПК 4.2.-4.3 ОК1-7, 9,10, 11	МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	85	78	40	-	-	-	7
ПК 41-4.6	Учебная и производственная практика	246	-			102	144	
	Всего:	416	156	80	-	102	144	

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

Область применения примерной программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**.

Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

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
ОК.11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии (специальности) должен обладать профессиональными компетенциями

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
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

В результате освоения профессионального модуля студент 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, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства; приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; порционирования (комплектования), эстетичной упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности; ведения расчетов с потребителями
--------------------------------	--

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

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 624 часов

Из них на освоение МДК 210 часов

на практики учебную 198 часов и производственную 216 часов.

Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час	Объем образовательной программы, час					
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.			Самостоятельная работа		
			Обучение по МДК, час.			Практики		
			всего, часов	в т.ч.		УП	ПП	
лабораторные работы и практические занятия, часов	курсовая проект (работа) часов							
ПК 5.1.-5.5 ОК 1-7, 9, 10, 11	МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	114	106	56	-	-	-	8
ПК 5.1., 5.2 ОК 1-7, 9, 10, 11	МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	96	90	50		-		6
ПК 5.1-5.5	Учебная и производственная практика	308				198	216	
	Всего:	624	196	106		198	216	

Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение Ленинградской области
«Тихвинский промышленно-технологический техникум
им. Е.И. Лебедева»



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ
по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

г. Тихвин, 2022 г.

СОДЕРЖАНИЕ

РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ

**РАЗДЕЛ 2. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ОСНОВНОЙ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ
ЛИЧНОСТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ**

**РАЗДЕЛ 3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕСУРСНОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ
ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ**

РАЗДЕЛ 4. КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ

Название	Содержание
Наименование программы	Рабочая программа воспитания по профессии 43.01.09 <i>Повар, кондитер</i>
Основания для разработки программы	<p>Настоящая программа разработана на основе следующих нормативных правовых документов:</p> <p>Конституция Российской Федерации;</p> <p>Указ Президента Российской Федерации от 21.07.2020 № 474 «О национальных целях развития Российской Федерации на период до 2030 года»;</p> <p>Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273 – ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;</p> <p>Федеральный Закон от 31.07.2020 № 304-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся» (далее-ФЗ-304);</p> <p>распоряжение Правительства Российской Федерации от 12.11.2020 № 2945-р об утверждении Плана мероприятий по реализации в 2021–2025 годах Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года;</p> <p>Федеральный закон от 24 июля 1998 г. № 124-ФЗ «Об основных гарантиях прав ребенка в Российской Федерации»;</p> <p><i>Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер утвержденный Приказом Минобрнауки России от 22.12.2016 г. № 44898</i></p> <p>Устав ГАПОУ ЛО «Тихвинский промышленно-технологический техникум им. Е.И.Лебедева».</p>
Цель программы	Цель рабочей программы воспитания – личностное развитие обучающихся и их социализация, проявляющиеся в развитии их позитивных отношений к общественным ценностям, приобретении опыта поведения и применения сформированных общих компетенций квалифицированных рабочих, служащих/ специалистов среднего звена на практике.
Сроки реализации программы	3 года 10 месяцев.
Исполнители программы	Директор, заместитель директора, курирующий воспитательную работу, кураторы, преподаватели, сотрудники учебной части, заведующие отделением, педагог-психолог, тью-тор, педагог-организатор, социальный педагог, члены Студенческого совета, представители родительского комитета, представители организаций - работодателей

Данная рабочая программа воспитания разработана с учетом преемственности целей и задач Примерной программы воспитания для общеобразовательных организаций, одобренной решением Федерального учебно-методического объединения по общему образованию (утв. Протоколом заседания УМО по общему образованию Минпросвещения России № 2/20 от 02.06.2020 г.).

Согласно Федеральному закону «Об образовании» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ (в ред. Федерального закона от 31.07.2020 г. № 304-ФЗ) «воспитание – деятельность,

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

<p align="center">Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)</p>	<p align="center">Код личностных результатов реализации программы воспитания</p>
<p>Осознающий себя гражданином и защитником великой страны</p>	<p align="center">ЛР 1</p>
<p>Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций</p>	<p align="center">ЛР 2</p>
<p>Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих</p>	<p align="center">ЛР 3</p>
<p>Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»</p>	<p align="center">ЛР 4</p>
<p>Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России</p>	<p align="center">ЛР 5</p>
<p>Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях</p>	<p align="center">ЛР 6</p>
<p>Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.</p>	<p align="center">ЛР 7</p>
<p>Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства</p>	<p align="center">ЛР 8</p>
<p>Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся</p>	<p align="center">ЛР 9</p>

ситуациях	
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	ЛР 10
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	ЛР 11
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания	ЛР 12
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности	ЛР 13
Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности	ЛР 14
Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем	ЛР 15

Планируемые личностные результаты в ходе реализации образовательной программы

Наименование профессионального модуля, учебной дисциплины	Код личностных результатов реализации программы воспитания
<i>ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации п\ф для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</i>	ЛР 1 - ЛР 15
<i>ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</i>	ЛР 1 - ЛР 15
<i>ПМ.03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</i>	ЛР 1 - ЛР 15
<i>ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</i>	ЛР 1 - ЛР 15
<i>ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации х/б, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</i>	ЛР 1 - ЛР 15

РАЗДЕЛ 2. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ ЛИЧНОСТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ

Оценка достижения обучающимися личностных результатов проводится в рамках контрольных и оценочных процедур, предусмотренных настоящей программой.

Комплекс примерных критериев оценки личностных результатов, обучающихся:

- демонстрация интереса к будущей профессии;
- оценка собственного продвижения, личностного развития;
- положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов;
- ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности;
- проявление высокопрофессиональной трудовой активности;
- участие в исследовательской и проектной работе;
- участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях;
- соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики;
- конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде;
- демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа;
- готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах;
- сформированность гражданской позиции; участие в волонтерском движении;
- проявление мировоззренческих установок на готовность молодых людей к работе на благо Отечества;
- проявление правовой активности и навыков правомерного поведения, уважения к Закону;
- отсутствие фактов проявления идеологии терроризма и экстремизма среди обучающихся;
- отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве;
- участие в реализации просветительских программ, поисковых, археологических, военно-исторических, краеведческих отрядах и молодежных объединениях;
- добровольческие инициативы по поддержке инвалидов и престарелых граждан;
- проявление экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России и мира;
- демонстрация умений и навыков разумного природопользования, нетерпимого отношения к действиям, приносящим вред экологии;
- демонстрация навыков здорового образа жизни и высокий уровень культуры здоровья обучающихся;
- проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве;
- участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах;

– проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности.

РАЗДЕЛ 3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕСУРСНОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

Ресурсное обеспечение воспитательной работы направлено на создание условий для осуществления воспитательной деятельности обучающихся, в том числе инвалидов и лиц с ОВЗ, в контексте реализации образовательной программы.

3.1. Нормативно-правовое обеспечение воспитательной работы

Примерная рабочая программа воспитания разрабатывается в соответствии с нормативно-правовыми документами федеральных органов исполнительной власти в сфере образования, требованиями ФГОС СПО, с учетом сложившегося опыта воспитательной деятельности и имеющимися ресурсами в профессиональной образовательной организации.

3.2. Кадровое обеспечение воспитательной работы

Для реализации рабочей программы воспитания должна быть укомплектована квалифицированными специалистами. Управление воспитательной работой обеспечивается кадровым составом, включающим директора, который несёт ответственность за организацию воспитательной работы в профессиональной образовательной организации, заместителя директора, непосредственно курирующего данное направление, педагогов-организаторов, социальных педагогов, специалистов психолого-педагогической службы, классных руководителей (кураторов), преподавателей, мастеров производственного обучения. Функционал работников регламентируется требованиями профессиональных стандартов.

3.3. Материально-техническое обеспечение воспитательной работы

Содержание материально-технического обеспечения воспитательной работы соответствует требованиям к материально-техническому обеспечению ООП и включает технические средства обучения и воспитания, соответствующие поставленной воспитывающей цели, задачам, видам, формам, методам, средствам и содержанию воспитательной деятельности.

Материально-техническое обеспечение учитывает специфику ООП, специальные потребности обучающихся с ОВЗ и следует установленным государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и гигиеническим нормативам.

3.4. Информационное обеспечение воспитательной работы

Информационное обеспечение воспитательной работы имеет в своей инфраструктуре объекты, обеспеченные средствами связи, компьютерной и мультимедийной техникой, интернет-ресурсами и специализированным оборудованием.

Информационное обеспечение воспитательной работы направлено на:

- информирование о возможностях для участия обучающихся в социально значимой деятельности;
- информационную и методическую поддержку воспитательной работы;
- планирование воспитательной работы и её ресурсного обеспечения;
- мониторинг воспитательной работы;
- дистанционное взаимодействие всех участников (обучающихся, педагогических работников, органов управления в сфере образования, общественности);
- дистанционное взаимодействие с другими организациями социальной сферы.

Информационное обеспечение воспитательной работы включает: комплекс информационных ресурсов, в том числе цифровых, совокупность технологических и

аппаратных средств (компьютеры, принтеры, сканеры и др.).

Система воспитательной деятельности образовательной организации должна быть представлена на сайте организации

РАЗДЕЛ 4. КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

ПРИНЯТО

Решением ПЦК

Протокол от _____ № _____

КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

по образовательной программе среднего профессионального образования
по профессии/специальности *43.01.09 Повар, кондитер* на период 2022-2026 г.

Город Тихвин, 2022

№ п/п	Наименование мероприятия	Срок исполнения	Участники	Ответственный	Коды ЛР
1	2	3	4	5	
1.	Сентябрь				
	Торжественная линейка, посвященная «Дню знаний»	01.09	ПК-17	Заместитель директора по ВР	1-15
	Всероссийский единый урок, посвященный «Правам человека».	01.09.	ПК-17	мастера п/о	1-15
	Классные часы в рамках проекта «Разговоры о важном»: <ul style="list-style-type: none"> • Я – студент СПО • Наша страна-Россия • 165 лет со дня рождения К.Э. Циолковского • День пожилого человека 	Каждый понедельник месяца	ПК-17	Руководители групп, социальный педагог, педагог-библиотекарь.	1-15
	Презентация библиотеки «Библиотека – открытый мир»	сентябрь	Обучающиеся, проживающие в общежитии	Сотрудники библиотеки им. И.П. Мордвинова, библиотекарь, воспитатель общежития	1-15
	Познавательный час «В.К. Арсеньев – писатель, путешественник, исследователь» (к 150-летию со дня рождения)		ПК-17	Библиотека-социокультурный центр «Тэффи», зав. библиотекой	1-15
	Участие во Всероссийском экологическом субботнике «Страна моей мечты»	сентябрь	Группа волонтеров	Заместитель директора по ВР, мастера п/о	1-15
	Организация системы контроля посещаемости (табель посещаемости, дисциплинарные дневники)	сентябрь		Заместитель директора по ВР, УР	1-15
	Выпуск стенгазеты, посвященной Дню Знаний.	до 01.09.		Заместитель директора по ВР	1-15

День солидарности в борьбе с терроризмом. Урок мужества «Молодёжь и антитеррор».	07.09.	ПК-17	Заместитель директора по ВР, мастера п/о.	1-15
Единый день детской дорожной безопасности в Ленинградской области.	07.09.	ПК-17	Зарецкая Г.А.	1-15
Мониторинг по детям-сиротам и детям, оставшимся без попечения родителей	01.09.-23.09.		Социальный педагог	1-15
Изучение личных дел первокурсников и определение детей «группы риска». Создание банка данных на детей, требующих особого внимания и контроля (дети из малообеспеченных семей, многодетных семей, из неблагополучных семей, дети-инвалиды и дети с ограниченными возможностями здоровья)	Сентябрь		Социальный педагог, педагог-психолог, руководители групп	1-15
Организационное собрание с обучающимися, проживающими в общежитии «Общежитие-наш дом».	01.09.-05.09.		Заместитель директора по ВР, воспитатель общежития, комендант	1-15
ИМС «Документация мастеров п/о и классных руководителей по планированию работы».	сентябрь		Заместитель директора по ВР, УПР, УР	1-15
Экскурсии на предприятия города для обучающихся 1-го курса.	В течение месяца	ПК-17	Заместитель директора по УПР	1-15
Заседание совета обучающихся: - основные цели и задачи деятельности совета в 2022-2023 учебном году, -утверждение плана работы совета на 2022-2023 учебный год	4 неделя		Заместитель директора по ВР	1-15
Заседание совета по профилактике правонарушений несовершеннолетних и защите их прав: - анализ работы совета за 2021-2022 учебный год -итоги учета обучающихся, состоящих на	4 неделя		Заместитель директора по ВР, социальный педагог, педагог – психолог, инспектор ПДН, члены совета по профилактике	1-15

	различных видах учета -организация сотрудничества с правоохранительными органами				
	Заседание Совета общежития (по плану работы совета)	сентябрь		Воспитатель, члены совета общежития	1-15
	Составление социально-педагогических паспортов учебных групп, актов ЖБУ.	До 30.09.		Социальный педагог, мастера п/о,	1-15
	Выпуск праздничной газеты ко Дню молодого рабочего «Горжусь своей профессией!» (по группам)	До 20.09	ПК-17	Заместитель директора по ВР, активы групп	1-15
2.	Октябрь				1-15
	День правовых знаний для 1 курса	В течение месяца	ПК-17	Заместитель директора по ВР социальный педагог, инспектор ПДН	1-15
	Родительское собрание для 1,2 курсов: «Формирование чувства патриотизма, толерантности, веротерпимости, миролюбия у граждан различных этнических групп населения»	В течение месяца		Администрация техникума, мастера п/о.	1-15
	Выпуск газеты, посвященной Дню учителя: «Наш друг учитель, спасибо Вам!»	До 04.10	ПК-17	Кл. руководители, мастера п/о.	1-15
	Праздничный концерт, посвященный «Дню учителя».	05.10.			1-15
	Заседание совета профилактики правонарушений несовершеннолетних и их защите: -анализ социального паспорта техникума -профилактическая работа с неблагополучными семьями	4 неделя		Заместитель директора по ВР, социальный педагог, педагог – психолог, инспектор ПДНП, члены совета	1-15
	Спортивные мероприятия: -Волейбол	В течение	ПК-17	Преподаватели физической культуры	1-15

	-Сдача норм ГТО -Футбол	месяца			
	Участие в Ярмарке рабочих профессий	В течение месяца		ЦЗН, заместитель директора по ВР, мастера п/о.	1-15
	Виртуальная экскурсия по историческим местам г. Тихвина.	3 неделя	Обучающиеся, проживающие в общежитии	Библиотекарь, заместитель директора по ВР, воспитатель общежития	1-15
	Акция «Давайте делать добрые дела!», посвященная Дню пожилого человека	В течение месяца	Волонтерская группа	Заместитель директора по ВР	1-15
	Классные часы в рамках проекта «Разговоры о важном»: • Международный день пожилых людей • День учителя «Учитель- профессия на все времена» • День отца • «Традиции и семейные ценности в культуре народов России»	Каждый понедельник месяца	ПК-17	Руководители групп, социальный педагог, педагог-библиотекарь.	1-15
	«Своя игра» по теме «Мир профессий Тихвинского края»	Октябрь	Обучающиеся, проживающие в общежитии	Сотрудники библиотеки им. И.П. Мордвинова, библиотекарь, воспитатель общежития	1-15
	Познавательное мероприятие «Великий Пётр», посвящённое 350-летию со дня рождения			Библиотека-социокультурный центр «Тэффи», зав. библиотекой	1-15
3.	Ноябрь				1-15
	Заседание совета обучающихся: - о проведении Дня дисциплины - утверждение плана проведения «Недели	3 – я неделя			1-15

	Памяти», посвященной Дню освобождения г. Тихвина от немецко-фашистских захватчиков: «Защитники города Тихвина».			Заместитель директора по ВР	
	Заседание совета по профилактике правонарушений несовершеннолетних и их защите: - о состоянии успеваемости и дисциплины обучающихся, состоящих на учете в ПДН, - информация классных руководителей групп первого курса о работе с обучающимися по контролю за посещаемостью	4- я неделя		Заместитель директора по ВР, социальный педагог, педагог-психолог.	1-15
	Классные часы в рамках проекта «Разговоры о важном»: • День народного единства • Мы разные, мы вместе • День матери «Начало всему – мама» • Государственные символы России (Гимн, Герб)	Каждый понедельник месяца	ПК-17	Руководители групп, социальный педагог, педагог-библиотекарь.	1-15
	Беседа, направленная на формирование негативного отношения к наркомании и пропаганду здорового образа жизни «Жизнь стоит того, чтобы жить»			Библиотека-социокультурный центр «Тэффи», зав. библиотекой	1-15
	Собеседование с мастерами п/о, классными руководителями 1-го курса по вопросу: «Состояние воспитательной работы в группе»	В течение месяца		Заместитель директора по ВР	1-15
	Акция «Нет курению!», посвященная Всемирному Дню отказа от курения	3 неделя	Волонтерская группа	Волонтёры, заместитель директора по ВР	1-15
	Информационная минутка «День народного единства», выпуск информационного листка.	1 неделя	Все группы	Мастера п/о, , библиотекарь.	1-15
	Профориентационная работа в ОО школах	В течение		Ответственные педагоги за	1-15

	горда и района по отдельному плану.	месяца		работу в школах	
	Тематическая линейка: «Загляните в мамыны глаза».	4 неделя	Все группы	гр. ТМ-3 – Т.М. Рыкова	1-15
	Участие в ярмарках рабочих мест	В течение месяца		Заместитель директора по УПР	1-15
	Заседание педагогического совета по воспитательной работе			Заместитель директора по ВР	1-15
	День правовых знаний, посвященный принятию Конвенции ООН о правах ребенка.			Заместитель директора по ВР, библиотекарь, кл. руководители, мастера п/о.	1-15
	Декада толерантности	В течение месяца	ПК-17	Заместитель директора по ВР, зав.библиотекой, сотрудники библиотеки «Тэффи»	1-15
	«Всероссийская спартакиада призывников»	По отдельному плану	Юноши 3-4 курса	Преподаватель БЖ-Кондратьев А.О.	1-15
	Интеллектуальная игра «Что? Где? Когда?»: «История Тихвина в лицах и событиях».	Ноябрь	Обучающиеся, проживающие в общежитии	Сотрудники библиотеки им. И.П. Мордвинова, зав.библиотекой, зам. директора по ВР	1-15
4.	Декабрь				1-15
	Заседание совета обучающихся: - о ходе подготовки и проведении новогоднего праздника - организация зимних каникул	3 – я неделя		Заместитель директора по ВР	1-15
	Заседание совета по профилактике правонарушений несовершеннолетних и их защите: - собеседования с обучающимися, состоящими на учете по вопросу занятости во время зимних каникул,	4-я неделя		Заместитель директора по ВР, социальный педагог, воспитатель общежития.	1-15

	- организация воспитательной работы с обучающимися, проживающими в общежитии во внеучебное время				
	Классные часы в рамках проекта «Разговоры о важном»: <ul style="list-style-type: none"> • День добровольца «Подвиг героя» • День Героев Отечества • День Конституции • Рождество 	Каждый понедельник месяца	1 курс	Руководители групп, социальный педагог, педагог-библиотекарь.	1-15
	«Своя игра» по теме «О героях былых времен...»	Декабрь	Обучающиеся, проживающие в общежитии	Сотрудники библиотеки им. И.П. Мордвинова, зав.библиотекой, воспитатели общежития	1-15
	Участие во всероссийской акции «#СТОП_ВИЧ_СПИД»			Библиотека-социокультурный центр «Тэффи», зав. библиотекой	1-15
	Неделя Памяти, посвященная «Дню освобождения г. Тихвина от немецко-фашистских захватчиков» (по отдельному плану)	05.12.-09.12.		Заместитель директора по ВР мастера п/о, библиотекарь.	1-15
	Выпуск газеты, посвященный «Дню освобождения г. Тихвина от немецко-фашистских захватчиков».	01.12.-07.12.	ПК-17	Мастера п/о	1-15
	Книжная выставка посвященная «Дню освобождения г. Тихвина от немецко-фашистских захватчиков».	01.-10.12.		Библиотекарь.	1-15
	Участие в торжественно-траурном митинге, посвященном «Дню освобождения г. Тихвина от немецко-фашистских захватчиков».	9.12.	Все группы	Заместитель директора по ВР, преподаватель БЖ, кл. руководители, мастера п/о.	1-15
	Экскурсия «Город - мужества и славы» (Ко Дню освобождения Тихвина)	В течение месяца	ПК-17	Сотрудники библиотеки им. Я.И. Бередникова, Зам. директора по ВР, зав.	1-15

				библиотекой.	
	Час памяти «Освобождение Тихвина», посвященный Дню освобождения г. Тихвина от немецко-фашистских захватчиков			Библиотека-социокультурный центр «Тэффи», зав. библиотекой	1-15
	Соревнования по волейболу.	В течение месяца	ПК-17	Жерлицын С.Э. Просвиряков Ю.Н. Торопов Р.В.	1-15
	ОФП	В течение месяца	ПК-17	Жерлицын С.Э. Просвиряков Ю.Н. Торопов Р.В.	1-15
	Творческий конкурс по группам: «Мастерская Деда Мороза» (украшение к Новому году помещений техникума)	12.12-19.12.	Все группы	Мастера п/о, , актив группы	1-15
	Новогодняя сказка: «Новый год к нам мчится!»	4 неделя декабря	Все группы	гр. ПК-27 – Е.И. Кононенко, гр. ТТ-2 – Е.В. Дряхлова	1-15
	Конкурс Новогодних газет.	До 17.12.	Все группы	Кл. руководители, мастера п/о.	1-15
5.	Январь Заседание совета обучающихся: - о проведении месячника оборонно-массовой работы, посвященного Дню защитника Отечества: «Быть патриотом» - о работе групп первого курса по укреплению дисциплины	3 – я неделя		Заместитель директора по ВР	1-15
	Заседание совета по профилактике правонарушений несовершеннолетних и их защите: - профилактическая работа с неблагополучными семьями	3 – я неделя		Заместитель директора по ВР, инспектор ПДН, члены совета Мастер п/о,	1-15

	<p>Классные часы в рамках проекта «Разговоры о важном»:</p> <ul style="list-style-type: none"> • История русского театра • День снятия блокады Ленинграда «Героический подвиг защитников Ленинграда» • 160 лет со дня рождения К.С. Станиславского 	Каждый понедельник месяца	ПК-17	Руководители групп, социальный педагог, педагог-библиотекарь.	1-15
	Тематическая линейка, посвященная Дню снятия блокады г. Ленинграда - «Город будет жить!»	30.01.	ПК-17	Гр. СП – 2, К.В. Ярославцева	1-15
	Урок мужества «Несломленный, непокоренный...»	27.01.	Обучающиеся, проживающие в общежитии	Сотрудники библиотеки им. Я.И. Бередникова, зав. библиотекой, воспитатели общежития	1-15
	Книжная выставка «День снятия блокады Ленинграда»	23.01.-27.01.		Библиотекарь	1-15
	Выставка художественной и методической литературы, посвященной «Году историко – культурного наследия».	15.01.-31.01.		Библиотекарь	1-15
6.	Февраль				1-15
	Родительское собрание 1 курс: «Роль семьи в профилактике здорового образа жизни»	В течение месяца	ПК-17	1-15	1-15
	Заседание совета обучающихся: - о проведении акции: «Ветеран живет рядом»	3 неделя		1-15	1-15
	Заседание совета по профилактике правонарушений несовершеннолетних и их	4 неделя		1-15	1-15

защите: - анализ состояния воспитательной работы с обучающимися, состоящими на внутритехникумовском контроле				
Классные часы в рамках проекта «Разговоры о важном»: • День российской науки • «Россия в мире» • День защитника Отечества «К подвигу солдата сердцем прикоснись» • Забота о каждом	Каждый понедельник месяца	ПК-17	1-15	1-15
Час памяти «Не ради славы и наград»	Февраль	Обучающиеся, проживающие в общежитии	Сотрудники библиотеки им. Я.И. Бередникова, зав. библиотекой, воспитатели общежития	1-15
Неделя безопасного интернета «Безопасность в глобальной сети»	01.02-.08.02.	Все группы	Мастера п/о, , библиотекарь.	1-15
Выпуск стенгазеты, посвященной Дню защитника Отечества: «Этих дней не смолкнет слава!»	До 17.02.	Все группы	Мастера п/о,	1-15
Праздничный концерт, посвященный Дню защитника Отечества «Святое дело – Родине служить».	22.02.	Все группы	Гр. Шв-36 – А.А. Ярцева	1-15
Ярмарка народного творчества, посвящённая «Году народного искусства и нематериального культурного наследия».	28.02.	Все групп	Заместитель директора по ВР, мастера п/о.	1-15
Соревнования по баскетболу	По отдельному плану	ПК-17	Жерлицын С.Э. Просвиряков Ю.Н. Торопов Р.В.	1-15
Конкурс: «А ну-ка, парни!»	В течение месяца	ПК-17	Жерлицын С.Э. Торопов Р.В.	1-15

				Кондратьев А.О.	
	Участие в общегородских мероприятиях, посвященных Дню защитника Отечества	В течение месяца		Зам. директора по ВР, актив групп	1-15
	Конкурс творческих сочинений: «Есть профессия – Родину защищать!»	В течение месяца	ПК-17	Преподаватели русского языка и литературы	1-15
	Встреча с воинами интернационалистами: «Опалённые Кандагаром».	В течение месяца	ПК-17	Библиотекарь, мастера п/о.	1-15
7.	Март				1-15
	Заседание совета обучающихся: - организация труда и занятости обучающихся в летнее время	3 неделя		Заместитель директора по ВР, члены совета обучающихся	1-15
	Заседание совета по профилактике правонарушений несовершеннолетних и их защите: - роль профилактической работы в снижении факторов рискованного поведения несовершеннолетних	4 неделя		Заместитель директора по ВР, инспектор ПДН, руководители групп.	1-15
	Выпуск стенгазеты, посвященной 8 Марта: «С праздником, милые женщины!»	До 03.06.	Все группы	Заместитель директора по ВР, руководители групп.	1-15
	Праздничное поздравление, посвященное Международному женскому дню 8 Марта: «С любовью к женщине».	04.03.		Гр. ТМ-1 – Т.В. Гордик	1-15
	Классные часы в рамках проекта «Разговоры о важном»: • Международный женский день «Женщины-герои труда» • 110 лет советского писателя и поэта, автора слов гимнов РФ и СССР С.В. Михалкова • День воссоединения Крыма с Россией • Всемирный день театра	Каждый понедельник месяца	ПК-17	Руководители групп, социальный педагог, педагог-библиотекарь.	1-15

	Интеллектуальная игра «Что? Где? Когда?»: «Н. А. Римский-Корсаков: Великий сказочник русской музыки»	В течение месяца	ПК-17	Сотрудники библиотеки им. И.П. Мордвинова, зав. библиотекой	1-15
	День открытых дверей для школьников города и района.	3-я неделя		Заместители директора по ВР, УР, УПР, мастера п/о	1-15
8.	Апрель				1-15
	Заседание совета обучающихся: - проведение Вахты Памяти, посвященной Дню Победы.	3 неделя		Заместитель директора по ВР, члены совета обучающихся.	1-15
	Заседание совета по профилактике правонарушений несовершеннолетних и их защите: - анализ правонарушений за 1 квартал -о занятости обучающихся, проживающих в общежитии	4 неделя		Заместитель директора по ВР, социальный педагог, педагог- психолог, члены совета профилактики.	1-15
	Классные часы в рамках проекта «Разговоры о важном»: • День космонавтики. «Мы – первые» • Память о геноциде советского народа нацистами и их пособниками • День Земли «Сохраним нашу Землю» • День труда. Встреча с интересными людьми разных профессий.	Каждый понедельник месяца	ПК-17	Руководители групп, социальный педагог, педагог-библиотекарь.	1-15
	Линейка, посвященная «Дню космонавтики».	10.04	ПК-17	Гр. ТЭ-2 – Л.Г. Бурменко	1-15

День пожарной охраны. Тематический урок БЖ.	01. - 07.04.	Все группы	А.О. Кондратьев, зам. директора по безопасности – Л.Ш. Лобанова.	1-15
Турнир знатоков природы «Прикрой планету ласковой рукой»		Обучающиеся, проживающие в общежитии	Сотрудники библиотеки им. Я.И. Бередникова, зав. библиотекой, воспитатели общежития	1-15
Родительское собрание на тему: «Роль семьи и техникума в воспитании нравственных качеств у обучающихся» (по группам)	В течение месяца	Все группы	Заместитель директора по ВР, руководители групп.	1-15
Конкурс рисунков и плакатов: «Мы выбираем здоровый образ жизни!»	В течение месяца	ПК-17	Заместитель директора по ВР, руководители групп.	1-15
Профориентационная работа в выпускных классах школ города.	В течение месяца	Все группы	Зам. директора по ВР, ответственные преподаватели.	1-15
Соревнования по лёгкой атлетике.	3-4 неделя	ПК-17	Жерлицын С.Э. Просвиряков Ю.Н. Сорокин А.С.	1-15
9. Май				1-15
Заседание совета обучающихся: -о результатах проведения Вахты Памяти: «Поделись теплотой», посвященной Дню Победы	3 неделя		Заместитель директора по ВР, члены совета обучающихся.	1-15
Заседание совета по профилактике правонарушений несовершеннолетних и их защите: - собеседование с обучающимися, состоящими на учете в ПДН по вопросу занятости в летнее время	4 неделя		Заместитель директора по ВР, инспектор ПДН, члены совета,	1-15
Классные часы в рамках проекта «Разговоры о важном»: • День Победы. Бессмертный полк	Каждый понедельник	ПК-17	Руководители групп, социальный педагог, педагог-библиотекарь.	1-15

	<ul style="list-style-type: none"> • День детских общественных организаций Развитие, самореализация • Перед нами все двери открыты. 	месяца			
	Классные часы: 1 курс Информационный классный час.	4 неделя		Мастера п/о, .	1-15
	Вахта Памяти, посвященная Дню Победы: «Давно закончилась война».	01.05. -10.05.		Зам. директора по ВР, мастера п/о	1-15
	Выпуск стенгазеты, посвященной Дню Победы.	01.05.-05.05.	Все группы	Мастера п/о, актив группы.	1-15
	Участие в торжественно-траурном митинге, посвященном «Дню Победы».	До 09.05.	Все группы	Зам. директора по ВР, мастера п/о	1-15
	Профориентационная работа в выпускных классах по особому плану.	В течение месяца.		Зам. директора по ВР, мастера п/о	1-15
	Легкоатлетическая эстафета.	Май	Сборная ТПТТ	Жерлицын С.Э. Просвиряков Ю.Н.	1-15
	Библионочь в библиотеке «BOOK-симпатия»	4 неделя	Обучающиеся, проживающие в общежитии	Сотрудники библиотеки им. Я.И. Бередникова, зав. библиотекой, воспитатели общежития	1-15

	Июнь				1-15
	Классные часы в рамках проекта «Разговоры о важном»: <ul style="list-style-type: none"> • День защиты детей • День русского языка • День России • День памяти и скорби 	Каждый понедельник месяца	ПК-17	Руководители групп, социальный педагог, педагог-библиотекарь.	1-15
	Классные часы: <p style="text-align: center;">1 неделя</p> 1 курс «Подготовка группы к празднику «День здоровья» <p style="text-align: center;">2 неделя</p> 1 курс «Летняя занятость обучающихся». <p style="text-align: center;">3 неделя</p> «Россия, устремлённая в будущее» « День памяти и скорби»	Каждый понедельник месяца	ПК-17	мастера п/о.	1-15
	Спортивный праздник «День здоровья».	2 неделя	ПК-17	Зам. директора по ВР, преподаватель БЖ, преподаватели физического воспитания	1-15
	Игра-турнир "Страна, что названа Великой", посвящённая Дню России		Обучающиеся, проживающие в общежитии	Сотрудники библиотеки им. Я.И. Бередникова, зав. библиотекой, воспитатели общежития	1-15
	Участие в городском торжественно-траурном митинге и перезахоронениях ко «Дню памяти	22.06.	ПК-17.	Зам. директора по ВР, преподаватель БЖ, руководители	1-15

	и скорби»(22 июня 1945г.)			групп.	
	Торжественное вручение дипломов выпускникам.	2 половина месяца	Выпускные группы.	Гр. СП-1 – О.Н. Карпова Гр. ТП-4 – Н.В. Смирнова	1-15
	Работа приёмной комиссии.	С 15.06		Зам. директора по ВР, члены приёмной комиссии.	1-15

Заместитель директора по ВР:

О.В. Дорофеева

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ

программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

«23» августа 2022 г.

Сведения об организации

Название организации	Адрес	Контактная информация
ООО «История» ресторан GOSTI	Имен. обл. с Тихвин Чм-См. р. 4. стр. 1	кон. дир. Тасмазова Н.Н. 8.981-84-85-824



Документация, представленная для согласования

Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования для подготовки квалифицированных рабочих по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**:

1. Общая характеристика образовательной программы
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника
3. Планируемые результаты освоения образовательной программы - общие компетенции, профессиональные компетенции
4. Структура образовательной программы – учебный план, календарный учебный график
5. Условия реализации образовательной программы - организация учебного процесса и режима занятий, формирование вариативной части ОПОП, порядок аттестации, требования к материально-техническому оснащению образовательной программы, требования к информационному и учебно-методическому обеспечению, требования к оснащению баз практик, требования к кадровым условиям реализации образовательной программы, расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы
6. Разработчики основной образовательной программы
7. Аннотации к основной профессиональной образовательной программе среднего профессионального образования ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
8. Программа воспитания.