



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ПЕРМСКОГО КРАЯ
ГБПОУ «ПЕРМСКИЙ АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»



Утверждаю

Директор ГБПОУ «Пермский
агропромышленный техникум»

А.К. Трофимова

20 ____ г.

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ПРОГРАММА
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**

ПРОФЕССИЯ: **43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР**

Форма обучения очная

Квалификации выпускника: повар - кондитер

Нормативный срок обучения


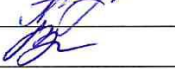



на базе основного общего образования – 3 года 10 месяцев на базе среднего об-
щего образования – 1 год 10 месяцев

2020 г


Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования составлена на основании федерального государственного образовательного стандарта по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

Разработчики:

Ф.И.О.	Должность	Подпись
Есенева Э.С.	Заместитель директора	
Ладыгина А.В.	Методист	
Волкова Е.Д.	Главный специалист	
Злобина Л.А.	Руководитель структурного подразделения	
Смирнова Л.В.	Главный специалист	

Согласовано с работодателями:

ФИО Должность представителя организации	Наименование организации, юридический адрес	Дата Подпись Печать
<i>Яковлева Марина Владимировна зам. директора</i>	<i>ООО "Ламсва"</i>	

Правообладатель программы: ГБПОУ «Пермский агропромышленный техникум»

Содержание

- 1. Общие положения**
 - 1.1. Введение
 - 1.2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника
 - 1.3. Нормативные документы для разработки ОПОП
 - 1.4. Сроки освоения программы и присваиваемые квалификации
 - 1.5. Соответствие ПМ присваиваемым квалификациям по специальностям СПО/ (сочетаниями квалификаций по профессиям СПО)
 - 1.6. Порядок реализации программы среднего общего образования в рамках программы СПО для обучающихся на базе основного общего образования
 - 1.7. Распределение обязательной и вариативной частей программы
- 2. Требования к результатам освоения образовательной программы**
 - 2.1. Перечень общих компетенции
 - 2.2. Перечень профессиональных компетенции по видам деятельности
- 3. Содержание требований к структурным элементам программы**
 - 3.1. Спецификация профессиональных компетенций
 - 3.2. Спецификация общих компетенций
- 4. Методическая документация, определяющая структуру и организацию образовательного процесса**
 - 4.1. Учебный план
 - 4.2. Календарный учебный график
 - 4.3. Контроль и оценка результатов освоения примерной образовательной программы
 - 4.4. Условия реализации образовательной программы
 - 4.4.1. Требования к кадровому составу реализующему ООП
 - 4.4.2. Требования к материально-техническому оснащению образовательного процесса
 - 4.6. Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы (на одного обучающегося)
- 5. Аннотации учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей.**
- 6. Рабочая программа воспитания.**
- 7. Календарный план воспитательной работы.**

1. Общие положения

1.1. Введение. Основная образовательная программа, реализуемая государственным бюджетным профессиональным образовательным учреждением «Пермский агропромышленный техникум» по профессии среднего профессионального образования базовой подготовки 43.01.09 Повар, кондитер, разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (Приказ Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1569 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер"

с учетом требований регионального рынка труда Пермского края и потребностей работодателей, на основе профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер», «Пекарь».

ООП регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной специальности и включает в себя: график учебного процесса, учебный план, рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей, программы учебной и производственной практик, методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии. ООП ежегодно пересматривается и обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания рабочих программ учебных дисциплин, рабочих программ профессиональных модулей, программы учебной и производственной практик, методических материалов, обеспечивающих качество подготовки обучающихся.

1.2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

Область профессиональной деятельности, в которой выпускники, освоившие образовательную программу, могут осуществлять профессиональную деятельность: **33 Сервис, оказание услуг населению** (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)¹.

Видом профессиональной деятельности в соответствии с профессиональными стандартами «Повар», «Кондитер» и «Пекарь» является приготовление блюд, напитков и кулинарных, кондитерских и хлебобулочных изделий в организациях питания. Основной целью вида профессиональной деятельности является приготовление качественных блюд, напитков, кулинарных, кондитерских и хлебобулочных изделий их презентация и продажа в организациях питания.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, кондитерских и хлебобулочных изделий, закусок, напитков разнообразного ассортимента.

Возможные наименования должностей выпускников по данной профессии: повар, кондитер, пекарь.

Возможные места работы: организации питания (столовые, кафе, кухни отеля, ресторана и других типов), специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства и изготовления полуфабрикатов или изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; мучные и кондитерские цеха при организациях питания, хлебопекарные и кондитерские производства.

¹ Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 29 сентября 2014 г. № 667н

«О реестре профессиональных стандартов (перечне видов профессиональной деятельности)» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 19 ноября 2014 г., регистрационный № 34779).

Возможные режимы работы повара, кондитера в организациях питания: работа по скользящему или постоянному графику, ночью, в выходные и праздничные дни, сверхурочно, а также при необходимости неполный или ненормированный рабочий день.

Медицинскими противопоказаниями для работы по профессии повар, кондитер являются хронические заболевания органов пищеварения, дыхания, опорно-двигательного аппарата, инфекционные и аллергические заболевания, кожно-венерические и нервные болезни; заразные

заболевания (например, туберкулез, гепатит, сальмонеллез и др.).

Требования к личным, профессионально значимым качествам и индивидуальным способностям повара, кондитера:

- быть честным, ответственным;
- уметь работать в команде или самостоятельно;
- иметь склонность к выполнению работ по обслуживанию посетителей;
- обладать способностью к концентрации внимания;
- иметь хорошую координацию;
- иметь склонность к выполнению ручной работы, обладать подвижностью пальцев рук;
- быть физически выносливым;
- иметь хорошую оперативную и образную память, объемный и линейный глазомер, чувствовать время, хорошее цветоразличение;
- иметь хорошее воспроизводящее воображение, склонность к творческой работе;
- иметь способность анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения;
- иметь способности самостоятельно критически оценивать результаты своей деятельности, корректировать действия, нести ответственность за результаты работы;
- уметь организовывать собственную деятельность, планировать последовательность выполнения работ адекватно заданию;
- обладать коммуникативными качествами: иметь навыки делового общения (продуктивно общаться с коллегами, руководством, посетителями), толерантность к многочисленным контактам, уметь конструктивно воспринимать критические замечания, осуществлять поиск требуемой информации различными способами, в том числе и с помощью ИНТЕРНЕТ;
- использовать в работе информационно-коммуникационные технологии.

Выпускники, успешно освоившие основную профессиональную образовательную программу среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, могут **продолжить обучение:**

- по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 43.02.15. Поварское и кондитерское дело и получить квалификацию «Специалист по поварскому и кондитерскому делу»;

- по программам высшего образования подготовки бакалавров по направлениям подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания; 38.03.02 Менеджмент; 38.03.06 Торговое дело; 38.03.07 Товароведение; 43.03.01 Сервис; 43.03.03 Гостиничное дело;

- по программам высшего образования подготовки магистров по направлениям подготовки 19.04.04 Технология продукции и организации общественного питания; 38.04.02 Менеджмент; 38.04.06 Торговое дело; 38.04.07 Товароведение; 43.04.01 Сервис; 43.04.03 Гостиничное дело;

- по программе высшего образования подготовки кадров высшей квалификации по программам подготовки научно-педагогических кадров в аспирантуре по направлению подготовки 19.06.01 Промышленная экология и биотехнологии.

Кроме того возможны следующие направления специализаций в рамках данного образовательного уровня, позволяющие осуществить успешное карьерное продвижение:

- в области приготовления блюд и кулинарных изделий диетического питания, различных видов региональной кухни,

- в области приготовления блюд, кулинарных и кондитерских изделий, десертов сложного ассортимента,

- в области карвинга (сложной фигурной нарезки овощей и плодов: скульптура, композиции из цветов),

- в области приготовления горячих напитков (барриста);

- в области приготовления низкокалорийных мучных кондитерских изделий,

- в области изготовления композиций из карамели, шоколада.

1.3. Нормативные документы для разработки ОПОП 43.01.09 Повар, кондитер

Нормативную правовую основу разработки ОПОП составляют:

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

- Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) по профессии (специальности) среднего профессионального образования (СПО)

Код	Наименование
43.01.09	Повар, кондитер

Профессиональные стандарты

Код	Наименование
33.011	Повар (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940))
33.014	Пекарь (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 914н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г. № 40270))
33.010	Кондитер (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940))

- Федеральный Закон от 31 июля 2020 года № 304 – ФЗ «О внесении в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся»;
- Приказ Министерства просвещения РФ от 2 сентября 2020 г. № 457 "Об утверждении Порядка приема на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования";
- Приказ Минобрнауки России от 14.06.2013 N 464 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования";
- Приказ Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ от 5 августа 2020 г. № 885/390 "О практической подготовке обучающихся";
- Приказ Минобрнауки России от 16.08.2013 N 968 "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования";
- Приказ Минобрнауки России от 25.10.2013 N 1186 "Об утверждении Порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов";
- Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 N 413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования";
- Приказ Минобрнауки России от 23.08.2017 N 816 «Об утверждении Порядка применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ»;
- Локальные нормативные акты ОО: П 04-02 «О текущем контроле знаний и промежуточной аттестации обучающихся», П 16-02 «О проведении лабораторных и практических работ», П 22-05 «Об индивидуальном учебном проекте», П 02-03 «О практической подготовке обучающихся», П 06-05 «Положение о применении электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ среднего профессионального образования и/или дополнительных образовательных программ в ГБПОУ «ПАПТ».
- Примерная основная образовательная программа среднего общего образования Одобрена решением от 12 мая 2016 года. Протокол №2/16.

- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (утв. приказом Минобрнауки России от 14.06.2013 № 464) (ред. от 15.12.2014));

- Требования, предъявляемые к участникам международных конкурсов WorldSkills Russia / WorldSkills International по компетенциям «Поварское дело» и «Кондитерское дело».

Требования к поступающим на программу

Условия поступления на программу

Абитуриент должен иметь среднее общее образование или основное общее образование, о чем и должен предоставить один из соответствующих документов:

– аттестат о среднем общем образовании/основном общем образовании.

В спорных случаях при равных прочих условиях приоритет отдается тем абитуриентам, у которых в аттестате выставлен более высокий балл по предметам естественно-научной предметной области: химии, биологии.

Прием на обучение осуществляется после прохождения медицинского осмотра, по результатам которого абитуриент предоставляет медицинскую справку ф.086-у.

1.4.Сроки освоения программы и присваиваемые квалификации

Сроки получения СПО по профессии **Повар, кондитер** в очной форме обучения и присваиваемая квалификация приводятся в таблице 1

На базе	Наименование квалификаций по образованию + по типам программ (для специальностей)	Сроки
среднего общего образования	<i>Повар, кондитер</i>	1 год 10 месяцев
основного общего образования	<i>Повар, кондитер</i>	3 года 10 месяцев

1.5.Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям (сочетаниям профессий)

Наименование ПМ	Сочетание профессий (для профессий СПО) ²
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Повар, кондитер
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Повар
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Повар
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Повар, кондитер
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Кондитер, пекарь

Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд национальной кухни	Повар, кондитер, пекарь
---	-------------------------

² Квалификации для специальностей (берутся из Перечня специальностей СПО/ Сочетания профессий из п. 1.11 (1.12) ФГОС по профессиям СПО

1.6.Порядок реализации программы среднего общего образования для обучающихся на базе основного общего образования

Получение СПО на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах программы по освоению профессии СПО. В этом случае программа по профессии, реализуемая на базе основного общего образования, разрабатывается на основе требований соответствующих федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования с учетом получаемой профессии СПО. Образовательная организация СПО должна предоставить возможность сдачи Единого государственного экзамена по программе среднего общего образования.

1.7.Распределение обязательной и вариативной части программы

ПООП распределяет обязательную часть – не более 80% объема нагрузки, предусмотренной сроком освоения данной программы указанным во ФГОС.

Не менее 20% - предусмотрено для формирования вариативной части, распределяемой образовательной организацией при разработке рабочей программы направленной освоение дополнительных элементов программы, с целью обеспечения соответствия выпускников требованиям регионального рынка труда и международных стандартов.

Вариативная часть составляет 628 часов, что составляет 20,5% от общего количество часов общепрофессионального (522 часа) и профессионального (2538 часов) циклов. $((628/3060)*100\% = 20,5\%$, что соответствует требованию не менее 20%).

ОП.08	Диетология и социальное питание	-,-,-,-,-,Э	91
ОП.09	Контроль качества кулинарной продукции	-,-,-,-,-,Э,-,-	34
ОП.10	Рисование и лепка	-,-,-,-,ДЗ,-,-,-	68
П.00	Профессиональный цикл	0/7/12'	2538
ПМ.00	Профессиональные модули	0/7/12'	2538
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	-,-,-,-,-,Э(к),,-,-	342
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	-,-,-,-,ДЗ,-,-,-,-	36
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	-,-,-,-,-,Э,-,-,-,-	114
УП. 01	Учебная практика 2 недели 4 семестр	-,-,-,-,-,ДЗ,-,-,-,-	72
ПП 01	Производственная практика 3недели 4 семестр	-,-,-,-,-,-,ДЗ,-,-,-	108
ПА	Экзамен квалификационный		12
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	-,-,-,-,-,Э(к),,-,-	560

МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	-, -, -, ДЗ, -, -, -	36
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	-, -, -, -, Э, -, -, -	152
УП. 02	Учебная практика 5 недель 4,5 семестр	-, -, -, -, ДЗ, -, -	180
ПП 02	Производственная практика 5 недель 6 семестр	-, -, -, -, ДЗ, -, -	180
П.А.	Экзамен квалификационный		12
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	-, -, -, -, -, Э(к), -	355
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		34
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	-, -, -, -, Э, к, -, -	93
УП. 03	Учебная практика 2 недели	-, -, -, -, -, ДЗ, -	72
ПП 02	Производственная практика 4 недели	-, -, -, -, -, ДЗ, -	144
ПА	Экзамен квалификационный		12
ПМ.04	Приготовление ,оформление подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	-, -, -, -, -, Э(к), -	404
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	-, -, -, -, Э, -, -, -	34
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	-, -, -, -, -, Э, -, -	142
УП. 04	Учебная практика 2 недели	-, -, -, -, -, ДЗ, -	72
ПП 04	Производственная практика 4 недели	-, -, -, -, -, ДЗ, -	144
ПА	Экзамен квалификационный		12
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации	-, -, -, -, -, Э(к)	514

	хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	-, -, -, -, -, Э, -, -	52
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	-, -, -, -, -, -, Э,	126
МДК.05.03	<i>Украшение из шоколада и карамели</i>	-, -, -, -, -, -, ДЗ	72
УП. 05	Учебная практика 3 недели	-, -, -, -, -, -, ДЗ	108
ПП 05	Производственная практика 4 недели	-, -, -, -, -, -, ДЗ	144
ПА	Экзамен квалификационный		12
ПМ.06	<i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд национальной кухни</i>	-, -, -, -, -, -, Э(к)	363
МДК.06.01	<i>Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации блюд национальной кухни</i>	-, -, -, -, -, -, ДЗ	108
МДК.06.02	<i>Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации блюд национальной кухни</i>	-, -, -, -, -, -, Э	135
УП. 06	<i>Учебная практика 1 неделя 8 семестр</i>	-, -, -, -, -, -, ДЗ	36
ПП 06	<i>Производственная практика 2 недели 8 семестр</i>	-, -, -, -, -, -, ДЗ	72
ПА	Экзамен квалификационный		12

2.ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Результаты освоения образовательной программы выражаются в виде профессиональных и общих компетенций.

2.1.Перечень общих компетенций

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

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
ОК03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

2.2.Перечень профессиональных компетенций

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

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
1	2
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, птицы, дичи
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи
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 регла
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
ВД 3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
ВД 4	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента

ВД 5	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с
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
ВД 6	Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд национальной кухни
<i>ПК 6.1</i>	<i>Составлять однодневный и перспективный заказ на продукты в соответствии с потребностями посетителей.</i>
<i>ПК 6.2</i>	<i>Подготавливать к работе и убирать рабочее место, помещение, оборудование для приготовления пищи.</i>
<i>ПК 6.3</i>	<i>Выбирать и обрабатывать качественное сырье для приготовления пищи и напитков средней сложности с учетом их энергетической ценности.</i>
<i>ПК 6.4</i>	<i>Приготавливать горячие, холодные блюда, закуски, напитки и изделия из теста.</i>
<i>ПК 6.5</i>	<i>Порционировать и подготавливать блюда для подачи.</i>
<i>ПК 6.6</i>	<i>Готовить помещение для приема пищи, сервировать стол.</i>
<i>ПК 6.7</i>	<i>Изготавливать блюда национальной кухни.</i>

3.СОДЕРЖАНИЕ ТРЕБОВАНИЙ К СТРУКТУРНЫМ ЭЛЕМЕНТАМ ПРОГРАММЫ

3.1.Спецификация профессиональных компетенций

Спецификация ПМ.01				
ВПД: Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента				
Основной вид деятельности	ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.	ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролик.
	ОК 01 - ОК 04.	ОК 01 - ОК 10	ОК 01 - ОК 11	ОК 01 - ОК 11
Требования к знаниям	3.1. Требования охраны труда, пожарной безопасности 3.2. Требования производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания 3.3. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним	3.1. Требования охраны труда, пожарной безопасности 3.2. Требования производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания 3.3. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним 3.4. Требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них 3.5. Рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов 3.6. Способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов	3.1. Требования охраны труда, пожарной безопасности 3.2. Требования производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания 3.3. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним 3.4. Требования к качеству, условиям и срокам хранения рыбы, нерыбного водного сырья, полуфабрикатов из них 3.5. Рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов 3.6. Способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.	3.1. Требования охраны труда, пожарной безопасности 3.2. Требования производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания 3.3. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним 3.4. Требования к качеству, условиям и срокам хранения птицы, дичи, полуфабрикатов из них 3.5. Рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов 3.6. Способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов

Требования к умениям	<p>У.1. Подготавливать рабочее место У.2. Выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами У.0. Производить санитарную обработку рабочего места в соответствии с требованиями СанПиН</p>	<p>У.1. Подготавливать рабочее место У.2. Выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами У.4. Выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья У.5. Выбирать способы приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.</p>	<p>У.1. Подготавливать рабочее место У.2. Выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами У.3. Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ У.4. Выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, У.5. Выбирать способы приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.</p>	<p>У.1. Подготавливать рабочее место У.2. Выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами У.3. Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ У.4. Выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, У.5. Выбирать способы приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.</p>
----------------------	---	--	--	--

Требования к опыту	<p>-Подготовка рабочего места в соответствии с требованиями СанПиН</p> <p>-Осуществление уборки рабочего места ;в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>-Осуществлять подготовку к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p>	<p>-Ведение технологического процесса обработки сырья в соответствии с требованиями СанПиН</p> <p>-Осуществление уборки рабочего места; в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>-Соблюдать правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p>	<p>-Ведение технологического процесса приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья в соответствии с требованиями СанПиН</p> <p>-Осуществление уборки рабочего места; в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>-Соблюдать правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>-Ведение технологического процесса приготовления, порционирования (комплектования), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов разнообразного ассортимента;</p> <p>-В ведении расчетов с потребителями.</p>	<p>-Ведение технологического процесса приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика в соответствии с требованиями СанПиН</p> <p>-Осуществление уборки рабочего места; в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>-Соблюдать правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>-Ведение технологического процесса приготовления, порционирования (комплектования), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов разнообразного ассортимента;</p> <p>-В ведении расчетов с потребителями.</p>
Ресурсы	<p>Участок для обработки и приготовлению полуфабрикатов:</p> <p><u>Весоизмерительное оборудование:</u> весы настольные электронные.</p> <p><u>Холодильное оборудование:</u> шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, охлаждаемый прилавок-витрина.</p> <p><u>Механическое оборудование:</u> блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), мясорубка, слайсер, куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов), процессор кухонный, овощерезка, привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания, рыбочистка, овощечистительная машина <u>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:</u> овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик <u>Оборудование для мытья посуды:</u> машина посудомоечная.</p> <p><u>Вспомогательное оборудование:</u> стол производственный с мочной ванной, стеллаж передвижной, мочная ванна двухсекционная.</p> <p><u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u> функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, набор разделочных досок (дере-</p>			

вянных с маркировкой «СО», «СР», «СМ» или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, мерный стакан, венчик, миски (нержавеющая сталь), сито, шенуа, лопатки (металлические), таяпка, тендрайзер ручной, пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов расходные
Материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые.

Спецификация ПМ.02

ВПД: 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	<i>ПК 2.1.</i>	<i>ПК 2.2.</i>	<i>ПК 2.3.</i>	<i>ПК 2.4.</i>	<i>ПК 2.5.</i>	<i>ПК 2.6.</i>	<i>ПК 2.7.</i>	<i>ПК 2.8.</i>
	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ОК	ОК 01-07, 09, 10	ОК 01-07, 09, 10	ОК 01-07, 09, 10	ОК 01-07, 09, 10	ОК 01-07, 09, 10	ОК 01-07, 09, 10	ОК 01-07, 09, 10	ОК 01-07, 09, 10

	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи бульонов, отваров.	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов в том числе региональных;	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи соусов в том числе региональных;	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий в том числе региональных;	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки в том числе региональных;	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента. в том числе региональных;
нормы расхода, способы сокращения потерь при приготовлении;	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;

		правила и способы сервировки стола, презентации бьюлов, отваров	правила и способы сервировки стола, презентации супов		правила и способы сервировки стола, презентации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий и горячих соусов.	правила и способы сервировки стола, презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки и горячих соусов.	правила и способы сервировки стола, презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, не рыбного водного сырья и горячих соусов.	правила и способы сервировки стола, презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика различного ассортимента и горячих соусов.
Требования к умениям	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи бульонов, отваров	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих соусов разнообразного ассортимента;	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки;	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного сырья разнообразного ассортимента.	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи различного ассортимента, в том числе региональных;

						тов	
	приготовление, творческое оформление, эстетическая подача бульонов, отваров разнообразного ассортимента упаковка, складирование неиспользованных продуктов порционирования (комплектации) хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции	приготовление, творческое оформление, эстетическая подача супов разнообразного ассортимента упаковка, складирование неиспользованных продуктов порционирования (комплектации) хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции	приготовление, творческое оформление, эстетическая подача горячих соусов разнообразного ассортимента упаковка, складирование неиспользованных продуктов порционирования (комплектации) хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции	приготовление, творческое оформление, эстетическая подача горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента. упаковка, складирование неиспользованных продуктов порционирования (комплектации) упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции	приготовление, творческое оформление, эстетическая подача горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента. упаковка, складирование неиспользованных продуктов порционирования (комплектации) упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции	приготовление, творческое оформление, эстетическая подача горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. упаковка, складирование неиспользованных продуктов порционирования (комплектации) упаковка на вынос хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции	приготовление, творческое оформление, эстетическая подача горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента. упаковка, складирование неиспользованных продуктов порционирования (комплектации) упаковка на вынос хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции

Техническое оснащение	<p>Зона горячего цеха:</p> <p>Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные. Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф морозильный.</p> <p>Механическое оборудование: блендер, слайсер, овощерезка, привод универсальный,</p> <p>Тепловое оборудование: Плиты электрические, печь пароконвекционная, микроволновая печь.</p> <p>Вспомогательное оборудование: стол производственный с моечной ванной, стеллаж, моечная ванна двухсекционная.</p> <p>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, набор разделочных досок, подставка для разделочных досок, мерный стакан, венчик, миски (нержавеющая сталь), сито, лопатки, половник, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», набор кастрюль, сотейники, набор сковород диаметром.</p>
------------------------------	---

Спецификация ПМ 03

ВПД: Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

<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>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.</p>	<p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.</p>	<p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.</p>	<p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, не рыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p>	<p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.</p>
ОК1, ОК6- ОК 8	ОК1, ОК2, ОК4, ОК6- ОК8	ОК1 - ОК10	ОК1 - ОК10	ОК1 - ОК10	ОК1 - ОК11

Требования к знаниям	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p>	<p>нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи соусов, заправок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p>	<p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; правила и способы сервировки стола, презентации салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ.</p>	<p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; правила и способы сервировки стола, презентации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ.</p>	<p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; правила и способы сервировки стола, презентации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных. соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ.</p>	<p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных; правила и способы сервировки стола, презентации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p>
----------------------	--	---	---	---	--	--

Требования к умениям	<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>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>	<p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p>	<p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p>	<p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p>	<p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p>
----------------------	--	--	---	---	--	---

Требования к опыту	<p>подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p>	<p>упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>	<p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; ведении расчетов с потребителями.</p>	<p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; ведении расчетов с потребителями.</p>	<p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; ведении расчетов с потребителями.</p>	<p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных; ведении расчетов с потребителями.</p>
--------------------	---	---	---	---	---	---

Зона холодного цеха: Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные.

Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, охлаждаемый прилавок-витрина, льдогенератор.

Механическое оборудование: блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), хлеборезка, слайсер, куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов), соковыжималка, соковыжималка для цитрусовых, процессор кухонный, привод универсальный.

Тепловое оборудование: Плиты электрические или с индукционным нагревом, микроволновая печь.

Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная.

Вспомогательное оборудование: стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, термобоксы набор разделочных досок (деревянных с маркировкой или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, мерный стакан, венчик, кисть силиконовая, миски (нержавеющая сталь), сито, шенуа, лопатки (металлические, силиконовые), пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов

Набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л; Набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода,

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

Спецификация ПМ.04

ВПД: Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

Основной вид деятельности	ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	ПК.4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
	ОК 01.- ОК 04.	ОК 01. - ОК 11.	ОК 01. - ОК 11.	ОК 01. - ОК 11.	ОК 01. - ОК 11.
Требования к знаниям	3.1. Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; 3.2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; 3.3. Ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи хо-	3.1. Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; 3.2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; 3.3. Ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи го-	3.1. Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; 3.2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; 3.3. Ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи го-	3.1. Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; 3.2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; 3.3. Ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи хо-	3.1. Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; 3.2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; 3.3. Ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи го-

		<p>лодных сладких блюд, десертов, в том числе региональных;</p> <p>3.4. Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении; правила и способы сервировки стола, презентации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p>	<p>рячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных;</p> <p>3.4. Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении; правила и способы сервировки стола, презентации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p>	<p>лодных напитков, в том числе региональных;</p> <p>3.4. Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении; правила и способы сервировки стола, презентации холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p>	<p>рячих напитков, в том числе региональных;</p> <p>3.4. Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении; правила и способы сервировки стола, презентации горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p>
Требования к умениям	<p>У.1. Рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, У.2. Выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p>	<p>У.1. Рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, У.2. Выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p> <p>У.3. Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>У.4. Выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления</p>	<p>У.1. Рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, У.2. Выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p> <p>У.3. Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>У.4. Выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления</p>	<p>У.1. Рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, У.2. Выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p> <p>У.3. Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>У.4. Выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления</p>	<p>У.1. Рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, У.2. Выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p> <p>У.3. Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>У.4. Выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления</p>

		сти готовой продукции; -Ведении расчетов с потребителями.	сти готовой продукции; -Ведении расчетов с потребителями.	сти готовой продукции; -Ведении расчетов с потребителями.	сти готовой продукции; -Ведении расчетов с потребителями.
Ресурсы	<p><u>Весоизмерительное оборудование:</u> весы настольные электронные. Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф морозильный.</p> <p><u>Механическое оборудование:</u> блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), соковыжималка, соковыжималка для цитрусовых</p> <p><u>Тепловое оборудование:</u> Плиты электрические или с индукционным нагревом, микроволновая печь, кофеварка, кофемашина, кофемолка, аппарат для горячего шоколада, титан, гейзерная кофеварка, аппарат для приготовления кофе на песке, ростер.</p> <p><u>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:</u> нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик</p> <p><u>Оборудование для мытья посуды:</u> машина посудомоечная.</p> <p><u>Вспомогательное оборудование:</u> стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная.</p> <p><u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u> функциональные емкости для хранения и транспортировки, набор разделочных досок (из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, мерный стакан, миски (нержавеющая сталь), набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, гейзеры, шейкеры, корзины для органических и неорганических отходов.</p> <p>Набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1.2л, 1л</p> <p><u>Расходные материалы:</u> стрейч пленка для пищевых продуктов пакеты для вакуумного аппарата, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые посуда для презентации: заварные чайники, чайные, кофейные чашки, бокалы, трубочки</p> <p><u>Зона оплаты готовой продукции:</u> Программное обеспечение R- Кеерер, кассовый аппарат, терминал безналичной оплаты</p>				
	Спецификация ПМ05				
ВПД: Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента					
Основной вид деятельности	ПК 5.1Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.	ПК 5.2Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	ПК 5.3Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.	ПК5.4существлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	ПК5.5Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.
	ОК 01-04 , ОК 06 -10	ОК 01-04, ОК 07 - 11	ОК 01-04, ОК 07,ОК 09 -11	ОК 01-04, ОК 07,ОК 09 -11	ОК 01-05, ОК 07, ОК 09 -11
Требования к зна-ниям	1.Требования охраны труда, пожарной безопасности; 2.Производственной санитарии и личной гигиены в организациях пита-	1.Требования охраны труда, пожарной безопасности; 2.Производственной санитарии и личной гигиены в организациях пита-	1.Требования охраны труда, пожарной безопасности; 2.Производственной санитарии и личной гигиены в организациях пита-	1.Требования охраны труда, пожарной безопасности; 2.Производственной санитарии и личной гигиены в организациях пита-	1.Требования охраны труда, пожарной безопасности; 2.Производственной санитарии и личной гигиены в организациях пита-

	<p>ния; 3.Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; 4.Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; методы подготовки сырья, продуктов,</p>	<p>ния; 3.Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; 4.Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; методы подготовки сырья, продуктов; 5.Приготовление отделочных полуфабрикатов варианты формования; 6.Правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства; 7.Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; 8.Правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;</p>	<p>ния; 3.Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; 4.Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; методы подготовки сырья, продуктов; 5.Приготовления теста, формовки, варианты оформления; 6.Правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства; 7.Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; 8.Правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;</p>	<p>ния; 3.Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; 4.Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; методы подготовки сырья, продуктов; 5.Приготовления отделочные полуфабрикаты теста, формовки, варианты оформления; 6.Правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства; 7.Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; 8.Правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе регио-</p>	<p>ния; 3.Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; 4.Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; методы подготовки сырья, продуктов; 5.приготовления теста, формовки, варианты оформления; 6.Правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства; 7.Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; 8.Правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;</p>
--	---	--	---	---	---

Требования к умениям	<p>1.Рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, 2.Выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p>	<p>1.Рационально организовывать, проводить уборку рабочего места; 2.Выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; 3.Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; 4.Выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста,приготовления начинок, отделочных полуфабрикатов, формования;</p>	<p>1.Рационально организовывать, проводить уборку рабочего места; 2.Выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; 3.Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; 4.Выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; 5.Хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;</p>	<p>нальных; 1.Рационально организовывать, проводить уборку рабочего места; 2.Выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; 3.Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; 4.Выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; 5.Хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;</p>	<p>1.Рационально организовывать, проводить уборку рабочего места; 2.Выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; 3.Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; 4.Выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки мучных кондитерских изделий; 5.Хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;</p>

Оснащение ПМ	<p>Весы настольные электронные</p> <p>Пароконвектомат, Конвекционная печь, Микроволновая печь, расстоечный шкаф, Плита электрическая (по 2 конфорки на обучающего) Шкаф холодильный, Шкаф морозильный, Охлаждаемый прилавок-витрина, Стол холодильный с охлаждаемой горкой, Тесто раскаточная машина, Планетарный миксер, Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), Мясорубка, Слайсер, Машина для вакуумной упаковки, Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов), Привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания; Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная),</p> <p>Лампа для карамели, Аппарат для темперирования шоколада, Сифон, Газовая горелка (для карамелизации), Овоскоп, Машина посудомоечная, Стол производственный с моечной ванной, стеллаж стационарный, стеллаж передвижной, , красителей, табурет низкий для дежи (котлов), моечная ванна, посуда: нож пила (300 мм), паллета (шпатели с изгибом от 18 см и без изгиба до 30 см), кондитерские мешки, насадки для кондитерских мешков, ножницы, кондитерские гребенки, формы для конфет, формы для шоколадных фигур, набор молдов для мастики, карамели, шоколада, делитель торта, терки, трафареты, решетка с поддоном для глазирования, инструменты для работы с мастикой, марципаном, айсингом, силиконовые коврики для айсинга, перчатки для карамели, помпа для работы с карамелью, подставки для тортов вращающиеся, подносы, дуршлаг, подложки для тортов(деревянные) кастрюли, функциональные емкости из нержавеющей стали, мерные емкости, темперирующая емкость, термометр инфракрасный, венчик, лопатка, сито, скребок пластиковый, скребок металлический, контейнер с крышкой</p>
--------------	--

Спецификация ПМ.06

ВПД: Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд национальной кухни

Основной вид деятельности	<i>ПК 6.1. Составлять од- нодневный и перспективный заказ на продук- ты в соответ- ствии с потреб- ностями посети- телей.</i>	<i>ПК 6.2. Подготавливать к работе и убирать ра- бочее место, помеще- ние, оборудование для при- готовления пищи.</i>	<i>ПК 6.3. Выбирать и обраба- тывать качествен- ное сырье для приго- товления пищи и напитков средней сложности с учетом их энергетиче- ской ценности.</i>	<i>ПК 6.4. Приготавли- вать горячие, холодные блю- да, закуски, напитки и изде- лия из теста.</i>	<i>ПК 6.5. Порционировать и подготавли- вать блюда для подачи.</i>	<i>ПК 6.6. Готовить поме- щение для приема пищи, сервировать стол.</i>	<i>ПК 6.6. Изготавливать блюда нацио- нальных кухонь.</i>
	ОК1- ОК 11	ОК1- ОК 11	ОК1- ОК 11	ОК1- ОК 11	ОК1- ОК 11	ОК1- ОК 11	ОК1- ОК 11

Требования к знаниям	<p>Потребности потребителей. Виды и способы составления заказа. Расчет сырья. Расчет стоимости</p>	<p>- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.</p>	<p>- последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; - энергетическая ценность продуктов и готовых блюд</p>	<p>Приготовление горячих, холодных блюд, закусок, напитков и изделий из теста с учетом особенностей национальной кухни</p>	<p>Правила, способы порционирования и подачи блюд с учетом особенностей национальной кухни</p>	<p>Сервировка стола с учетом особенностей национальной кухни, традиций и обрядов</p>	<p>Технология и способы приготовления блюд различного ассортимента с учетом особенностей национальной кухни.</p>
Требования к умениям	<p>Составлять одnodневный и перспективный заказ на продукты в соответствии с потребностями посетителей.</p>	<p>Подготавливать к работе и убирать рабочее место, помещение, оборудование для приготовления пищи.</p>	<p>Выбирать и обрабатывать качественное сырье для приготовления пищи и напитков средней сложности с учетом их энергетической ценности.</p>	<p>Приготавливать горячие, холодные блюда, закуски, напитки и изделия из теста с учетом особенностей национальной кухни</p>	<p>Порционировать и подготавливать блюда для подачи с учетом особенностей национальной кухни</p>	<p>Готовить помещение для приема пищи, сервировать стол с учетом особенностей национальной кухни, традиций и обрядов</p>	<p>Изготавливать различный ассортимент блюд с учетом особенностей национальной кухни.</p>
Требования к опыту	<p>Оформление документа, расчетных операций</p>	<p>Организация работы рабочего места, соблюдение санитарных и технических норм и правил.</p>	<p>Проверка и контроль качества сырья, расчет энергетической ценности.</p>	<p>Ведение технологического процесса приготовления горячих, холодных блюд, закусок, напитков и изделий из теста.</p>	<p>Навыки подготовки и подбора посуды к подаче, навыки порционирования, оформление блюда для подачи, соблюдение выхода и температурного режима</p>	<p>Подготовка помещения для приема пищи, сервировка стола в зависимости от меню, вида подачи.</p>	<p>Навыки приготовления не сложных блюд национальных кухонь.</p>
<p>Зона холодного цеха: Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные. Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, охлаждаемый прилавок-витрина, льдо-</p>							

генератор.

Механическое оборудование: блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), хлеборезка, слайсер, куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов), соковыжималка, соковыжималка для цитрусовых, процессор кухонный, привод универсальный.

Тепловое оборудование: Плиты электрические или с индукционным нагревом, микроволновая печь.

Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик

Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная.

Вспомогательное оборудование: стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная. Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, термобоксы набор разделочных досок (деревянных с маркировкой или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, мерный стакан, венчик, кисть силиконовая, миски (нержавеющая сталь), сито, шенуа, лопатки (металлические, силиконовые), пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов

Набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л; Набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода,

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

3.2. Спецификация общих компетенций

Спецификация общих компетенций необходима для формирования содержания учебных дисциплин и междисциплинарный курс.

Спецификация общих компетенций

Шифр комп.	Наименование компетенций	Дискрипторы (показатели сформированности)	Умения	Знания
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Распознавание сложных проблемных ситуации в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий Оценка рисков на каждом шагу Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; Составить план действия, Определить необходимые ресурсы; Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; Реализовать составленный план; Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности

<p>ОК 2</p>	<p>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач. Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты. Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности.</p>	<p>Определять задачи поиска информации. Определять необходимые источники информации. Планировать процесс поиска. Структурировать получаемую информацию. Выделять наиболее значимое в перечне информации. Оценивать практическую значимость результатов поиска. Оформлять результаты поиска</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации</p>
<p>ОК 3</p>	<p>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>	<p>Использование актуальной нормативно- правовой документацию по профессии (специальности) Применение современной научной профессиональной терминологии Определение траектории профессионального развития и самообразования.</p>	<p>Определять актуальность нормативно- правовой документации в профессиональной деятельности. Выстраивать траектории профессионального и личностного развития.</p>	<p>Содержание актуальной нормативно- правовой документации. Современная научная и профессиональная терминология. Возможные траектории профессионального развития и самообразования.</p>
<p>ОК 4</p>	<p>Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельности</p>	<p>Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива. Психология личности. Основы проектной деятельности.</p>

ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке Проявление толерантности в рабочем коллективе.	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.	Понимать значимость своей профессии (специальности) Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей.	Описывать значимость своей профессии. Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Сущность гражданско-патриотической позиции. Общечеловеческие ценности. Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте.	Соблюдать нормы экологической безопасности. Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности. Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.	Сохранение и укрепление здоровья посредством использования средств физической культуры. Поддержание уровня физической подготовленности для успешной реализации профессиональной деятельности	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 (специальности)	Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; Основы здорового образа жизни; Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности) Средства профилактики перенапряжения

ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации. Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности, особенности произношения, правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК 11	ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Определение инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности. Составлять бизнес план. Презентовать бизнес-идею Определение источников финансирования. Применение грамотных кредитных продуктов для открытия дела	Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи. Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности. Оформлять бизнес-план.	Основы предпринимательской деятельности. Основы финансовой грамотности. Правила разработки бизнес-планов. Порядок выстраивания презентации.

4. МЕТОДИЧЕСКАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ, ОПРЕДЕЛЯЮЩАЯ СТРУКТУРУ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

43.01.09 Повар, кондитер

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

курсы	обучение по дисциплинам и МДК	учебная практика	производственная практика		ГИА	каникулы	всего
			по профилю специальности	преддипломная			
1	41	0	0	0	0	11	52
2	40	1	0	0	0	11	52
3	26	7	8	0	0	11	52
4	18	7	14	0	2	2	43
всего	125	15	22	0	2	35	199

2 План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Объем образовательной программы в академических часах								Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час.в семестр)							
			Всего	Самостоятельная работа	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем						I курс		II курс		III курс		IV курс	
					Всего во взаимодействии с преподавателем	По учебным дисциплинам и МДК		практики	промежуточная аттестация		1	2	3	4	5	6	7	8
						теоретического обучения	лаб. и практ. занятий		консультации*	экзамены	сем.	сем.	сем.	сем.	сем.	сем.	сем.	сем.
1	2	3	4	5	6	7	8				10	11	12	13	14	15	14	15
	Естественнонаучный профиль		2772			2662			110		612	864	612	864	612	864	576	828
ОД.00	Общеобразовательный цикл	2/19/3'	2772	0	2772	1124	1538	0	92	18	612	864	576	461	205	54		
ОУДБ.00	Общие учебные предметы		2306	0	2306	944	1266	0	78	18								
ОУДБ.01	Русский язык	-Э,-,-,-,-,-,-	176	0	176	100	54		16	6		176						
ОУДБ.02	Литература	-,-,-,ДЗ,-,-,-,-	264	0	264	154	102		8		54	42	72	96				
ОУДБ.03	Иностранный язык	-,-,-,ДЗ,-,-,-,-	239	0	239	12	219		8		68	61	68	42				
ОУДБ.04	Математика	ДЗ,-,-Э,-,-,-,-	332	0	332	134	176		16	6	72	92	68	100				
ОУДБ.05	История	-,-,-,-,ДЗ,-,-,-	257	0	257	168	87		2		54	64	66	28	45			
ОУДБ.06	Физическая культура	3,3,3,3,ДЗ,-,-,-	231	0	231	4	227				54	69	34	44	28	2		
ОУДБ.07	Основы безопасности жизнедеятельности	-ДЗ,-,-,-,-,-,-	162	0	162	96	58		8		68	94						
ОУДБ.08	Астрономия	-ДЗ,-,-,-,-,-,-	80	0	80	30	50				34	46						
ОУДП.09	Родной язык/ Родная литература	-ДЗ,-,-,-,-,-,-	80	0	80	30	48		2		34	46						
ОУДП.10	Химия	-,-,-,ДЗ,-,-,-,-	237	0	237	94	135		8		68	76	68	25				
ОУДП.11	Биология	-,-,-,-,-,ДЗ,-,-	248	0	248	122	110		10	6			78	36	82	52		

ОУДД.00	Дополнительные учебные предметы		466	0	466	180	272		14	0								
ДУП.01	Введение в профессию: общие компетенции профессионала	-, -, -, -, ДЗ, -, -, -, -, -	466	0	466	180	272		14									
	1 модуль. Проектная деятельность	-, -, -, -, -, -, -, -	76	0	76	36	36		4			36	40					
	2 модуль. Информатика в профессиональной деятельности	-, -, -, -, -, -, -, -	248	0	248	70	174		4		74	30	48	46	50			
	3 модуль. Физика и основы работы с электрооборудованием	-, -, -, -, -, -, -, -	142	0	142	74	62		6		32	32	34	44				
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	1/8/2'	522	26	496	186	300	0	4	6	0	0	36	194	64	99	10	119
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	-, -, ДЗ, -, -, -, -, -, -	36	2	34	16	18						36					
ОП.02	Техническое оснащение и организация рабочего места	-, -, -, ДЗ, -, -, -, -, -	72	4	68	34	34							72				
ОП.03	Экономические и правовые основы производственной деятельности	-, -, -, ДЗ, -, -, -, -, -	36	2	34	16	18							36				
ОП.04	Безопасность жизнедеятельности	-, -, -, -, ДЗ, -, -, -, -, -	34	2	32	16	16									34		
ОП.05	Иностранный язык в профессиональной деятельности	-, -, -, -, 3, ДЗ, -, -, -, -	51	3	48	2	46								24	27		
ОП.06	Основы калькуляции и учета	-, -, -, Э, -, -, -, -, -	36	2	34	10	20		2	2				36				
ОП.07	Физическая культура	-, -, -, -, 3, -, -, ДЗ	64	0	64	0	64									26	10	28
ОП.08	Диетология и социальное питание	-, -, -, -, -, -, Э	91	5	86	50	30		2	4								91
ОП.09	Контроль качества кулинарной продукции	-, -, -, -, Э, -, -, -, -	34	2	32	16	16								22	12		
ОП.10	Рисование и лепка	-, -, -, -, ДЗ, -, -, -, -, -	68	4	64	26	38							50	18			
П.00	Профессиональный цикл	0/7/12'	2538	66	2448	436	576	133	24		0	0	0	209	343	711	566	709
ПМ.00	Профессиональные модули	0/7/12'	2538	66	2448	436	576	133			0	0	0	209	343	711	566	709
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	-, -, -, -, Э(к), -, -, -, -	342	6	328	52	76	180	4	16	0	0	0	137	121	84	0	0
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	-, -, -, ДЗ, -, -, -, -, -	36	2	34	16	18							36				

МДК.01.0 2	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	-,,-,-,Э,-,-,-	114	4	102	36	58		4	4				65	49			
УП. 01	Учебная практика 2 недели 4,5 семестр	-,,-,-,ДЗ,-,-,-	72		72			72						36	36			
ПП 01	Производственная практика 3недели 5,6 семестр	-,,-,-,-,ДЗ,-,-,-	108		108			108							36	72		
ПА	Экзамен квалификационный		12		12					12						12		
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	-,,-,-,-,Э(к),,-,-	560	12	548	80	88	360	4	16	0	0	0	72	188	300	0	0
МДК.02.0 1	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	-,,-,-,ДЗ,-,-,-,-	36	2	34	16	18							36				
МДК.02.0 2	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулнарных изделий, закусок	-,,-,-,Э,-,-,-,-	152	10	142	64	70		4	4				36	116			
УП. 02	Учебная практика 5 недель 4,5 семестр	-,,-,-,-,ДЗ,-,-,-,-	180		180			180							72	108		
ПП 02	Производственная практика 5 недель 6 семестр	-,,-,-,-,ДЗ,-,-,-,-	180		180			180								180		
П.А.	Экзамен квалификационный		12		12					12						12		
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	-,,-,-,-,-,Э(к),,-,-	355	10	337	44	65	216	4	16	0	0	0	0	0	163	192	0
МДК.03.0 1	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		34	2	32	16	16									34		
МДК.03.0 2	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулнарных изделий, закусок	-,,-,-,-,Э(к)мп,-,-,-	93	8	77	28	49		4	4						93		
УП. 03	Учебная практика 1 неделя, 7 семестр	-,,-,-,-,-,ДЗ,-,-,-	72		72			72								36	36	
ПП 03	Производственная практика 4недели, 7 семестр	-,,-,-,-,-,ДЗ,-,-,-	144		144			144									144	
ПА	Экзамен квалификационный		12		12					12							12	
ПМ.04	Приготовление ,оформление подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, наитков разнообразного ассортимента	-,,-,-,-,-,Э(к),,-,-	404	12	392	64	92	216	4	16	0	0	0	0	34	78	292	0

МДК.04.0 1	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	-,,-,-,-,Э,-,-,-	34	2	32	16	16								34			
МДК.04.0 2	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	-,,-,-,-,-, Э,-,-,-,-,-	142	10	132	48	76		4	4						78	64	
УП. 04	Учебная практика 2 недели	-,,-,-,-,-,- ДЗ,-	72		72			72										72
ПП 04	Производственная практика 4недели	-,,-,-,-,-,- ДЗ,-	144		144			144										144
ПА	Экзамен квалификационный		12		12					12								12
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного ассортимента	-,,-,-,-,-,- ,Э(к)	514	14	492	100	128	252	4	16	0	0	0	0	0	86	46	382
МДК.05.0 1	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	-,,-,-,-,-,Э,-,-	52	2	50	20	30									52		
МДК.05.0 2	Процессы приготовления, подготовки к реализации презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	-,,-,-,-,-,-,Э	126	8	110	48	62		4	4						34	46	46
МДК.05.0 3	<i>Украшение из шоколада и карамели</i>	-,,-,-,-,-,-,- ДЗ	72	4	68	32	36											72
УП. 05	Учебная практика 3недели	-,,-,-,-,-,- ДЗ	108		108			108										108
ПП 05	Производственная практика 4 недели	-,,-,-,-,-,-,- ДЗ	144		144			144										144
ПА	Экзамен квалификационный		12		12					12								12
ПМ.06	Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд национальной кухни	-,,-,-,-,-,- ,Э(к)	363	12	351	96	127	108	4	16	0	0	0	0	0	0	36	327
МДК.06.0 1	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации блюд национальной кухни	-,,-,-,-,-,- ДЗ	108	2	106	50	56											36
МДК.06.0 2	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации блюд национальной кухни	-,,-,-,-,-,-,Э	135	10	125	46	71		4	4								135
УП. 06	Учебная практика 1неделя 8 семестр	-,,-,-,-,-,-,- ДЗ	36		36			36										36
ПП 06	Производственная практика 2 недели 8 семестр	-,,-,-,-,-,-,- ДЗ	72		72			72										72
ПА	Экзамен квалификационный		12		12					12								12

	Всего	3/34/17'	5832	92	3704	968	1262	133 2	44	108	612	864	612	864	612	864	576	828	
ГИА. 00	Государственная (итоговая) аттестация		72		72													72	
	ИТОГО		5904	26	3776	968	1262	133 2			612	864	612	864	612	864	576	900	
Консультации 4 часа на человека в год					Всего														
Государственная (итоговая) аттестация:						дисциплин и МДК					612	864	612	828	468	468	180	468	
Выпускная квалификационная работа с 15.06. по 28.06. (2 нед)						учебной практики					0	0	0	36	108	144	108	144	
						производст.практики/					0	0	0	0	36	252	288	216	
						экзаменов					0	1	0	2	3	5	3	5	
						дифф. зачетов					1	3	1	6	4	6	4	6	
					зачетов (не вкл физ-ру)					0	0	1	0	0	0	0	0		

4.2. Календарный учебный график

ГРАФИК УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ПО ПРОФЕССИИ 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР. Период обучения 2020-2024гг.

Группы	сентябрь					октябрь				ноябрь				декабрь				январь				февраль				март				апрель				май				июнь				июль				август					
	1 7	8 14	15 21	22 28	29 5	6 12	13 19	20 26	27 2	3 9	10 16	17 23	24 30	1 7	8 14	15 21	22 28	29 4	5 11	12 18	19 25	26 1	2 8	9 15	16 22	23 1	2 8	9 15	16 22	23 29	30 5	6 12	16 19	20 26	27 3	4 10	11 17	18 24	25 31	1 7	8 14	15 21	22 28	29 5	6 12	13 19	20 26	27 2	3 9	10 16	17 23
ПОВ 9-20	1 7																	= = 2 4																				= = = = = = = = =													
	1 7																	= = 2 3				0																= = = = = = = = =													
	1 3									0 0 0 8				= = 1 3								0 0 0 0 8 8 8 8																= = = = = = = = =													
	0 6					0 0 0 8 8 8 8				8 8 8 8				= = 1 2								0 0 0 0 8 8 8 8				8 8 8 8 8 8				III III				= =																	
Теоретическое обучение □	Практика учебная					Практика производственная				Промежуточная аттестация				Государственная итоговая аттестация				Каникулы																																	
	0					8				:				III				=																																	

4.3. Контроль и оценка результатов освоения ОПОП

Оценка качества освоения программы включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестации обучающихся.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по каждой учебной дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются образовательной организацией самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Формой государственной аттестации проводится в виде демонстрационного экзамена.

Для государственной итоговой аттестации по программе, на основе типовых заданий, приведенных в примерной программе, разрабатываются задания по демонстрационному экзамену³.

Оценочные средства для промежуточной аттестации должны обеспечить демонстрацию освоенности всех элементов программы СПО и достижение всех требований заявленных в программе как результаты освоения программы. Разрабатываются образовательной организацией самостоятельно с участием работодателей.

Текущий контроль является инструментом мониторинга успешности освоения программы, для её корректировки её содержания в ходе реализации. Задания разрабатываются преподавателями реализующими программы учебных дисциплин и профессиональных модулей.

4.4. Условия реализации образовательной программы

Условия реализации образовательной программы должны обеспечить их соответствие назначению программы, характеристике профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники, установленным требованиям к результатам освоения программы.

4.4.1. Требования к квалификации преподавателей, мастеров производственного обучения, представителей профильных организаций, обеспечивающих реализацию образовательного процесса.

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, указанной в пункте 1.5 настоящего ФГОС СПО (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и профессиональных стандартах.

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, указанной в пункте 1.5 настоящего ФГОС СПО, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников, обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 настоящего ФГОС СПО, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, составляет не менее 25 процентов.

4.2.2. Требования к материально-техническим условиям

Специальные помещения представляют 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.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации

(при наличии).

Образовательная организация обеспечена необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

Библиотечный фонд образовательной организации укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

В качестве основной литературы образовательная организация использует учебники, учебные пособия, предусмотренные ПООП.

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

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

Образовательная программа обеспечена учебно-методической документацией по всем учебным предметам, дисциплинам, модулям.

Материально-техническое оснащение лабораторий, мастерских.

Наименование образовательной программы (профессии, специальности); Наименование предмета, дисциплины, модуля в соответствии с учебным планом	Наименование оборудованных учебных кабинетов, объектов для проведения практических занятий, объектов физической культуры и спорта с перечнем основного оборудования
Общепрофессиональный цикл	
Обязательная часть	
ОП.01. Основы микробиологии, физиологии-питания, санитарии и гигиены	Микробиологии, санитарии и гигиены - комплект ученической мебели - магнитная доска
ОП.02. Техническое оснащение и организация рабочего места	Кабинет Технологии кондитерского и кулинарного производства - комплект ученической мебели - магнитная доска - информационные стенды - компьютер - мультимедийный проектор
ОП.03. Экономические и правовые основы производственной деятельности	Лаборатория Экономика организации - комплект ученической мебели - Моноблоки (10 шт) - компьютер - мультимедийный проектор - принтер - стенды

	ОП.04. БЖД	<p>Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда</p> <ul style="list-style-type: none"> - комплект ученической мебели - плакаты - компьютер - мультимедийный проектор - комплект видео материалов по дисциплине - винтовка пневматическая (с чехлом) - противогазы - общевойсковой защитный комплект - весовой макет автомата Калашникова - Макет-тренажер «Гоша» - тематические стенды
	ОП.05. Иностранный язык в профессиональной деятельности	<p>Кабинет иностранного языка</p> <ul style="list-style-type: none"> - комплект ученической мебели - магнитная доска
		<ul style="list-style-type: none"> - информационные стенды - плакаты - комплект видеоматериалов по дисциплине - комплект аудиоматериалов по дисциплине - компьютер - мультимедийный проектор
	ОП.06. Основа калькуляции и учета	<p>Лаборатория Информационных технологий в профессиональной деятельности</p> <ul style="list-style-type: none"> - Системный блок (компьютер); - Монитор (компьютер); - Видео проектор; - комплект ученической мебели - магнитная доска - компьютер (10 шт.) - документ- камера
	ОП.07. Физическая культура	<p>Спортивный зал:</p> <ul style="list-style-type: none"> - комплект спортивного оборудования - спортивный инвентарь - Открытый стадион
Вариативная часть		
	ОП.08 Диетология и соц. Питание	<p>Кабинет Технологии кондитерского и кулинарного производства</p> <ul style="list-style-type: none"> - комплект ученической мебели - магнитная доска - информационные стенды - компьютер - мультимедийный проектор

	ОП.09 Контроль качества кулинарной продукции	Лаборатория Технохимического контроля производства комплект ученической мебели компьютер телевизор -Шкаф вытяжной Стол производственный без борта Стол лабораторный с 2-мя полками ЛК 1200 СП Шкаф для хим.реактивов Шкаф для лабораторной посуды Облучатель бактерицидный ОБН -150 Автоклав Насос Психрометр Редуктазник Термостат Эл. Сепаратор Дистиллятор стеклянный Печь муфельная СНОЛ -8 Посуда, приборы для проведения технохимического контроля
	ОП.10 Рисование и лепка	Кабинет Технологии кондитерского и кулинарного производства - комплект ученической мебели - магнитная доска - информационные стенды - компьютер
Профессиональный цикл		
	МДК 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	Кабинет Междисциплинарных курсов - комплект ученической мебели - магнитная доска - информационные стенды - компьютер - мультимедийный проектор
	МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Кабинет Междисциплинарных курсов - комплект ученической мебели - магнитная доска - информационные стенды - компьютер - мультимедийный проектор

УП 01		<p>Материально-технические ресурсы: Рабочее место мастера производственного обучения - Телевизор - Компьютер - Веб - камера</p> <p>Вспомогательное оборудование: - Производственные столы</p> <p>Весоизмерительное оборудование: - весы настольные электронные</p> <p>Холодильное оборудование: - шкаф холодильный; - шкаф морозильный</p> <p>Механическое оборудование: - блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); - мясорубка; - слайсер; - Гомогенизатор; - овощерезка</p> <p>Оборудование для мытья посуды: ванна моечная 3 секционная для столовой посуды, ванна моечная 3 секционная для кухонной посуды, моечная ванна двухсекционная.</p> <p>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, термобоксы, набор разделочных досок, подставка для разделочных досок, термометр со щупом, мерный стакан, венчик, нержавеющая сталь), сито, воронка, лопатки (металлические силиконовые), половник, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и отходов; набор кастрюль: 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л; набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль.</p> <p>Расходные материалы:стрейч пленка для пищевых продуктов, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые</p>
	МДК 02.01.Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	<p>Кабинет Технологии кондитерского и кулинарного производства</p> <ul style="list-style-type: none"> - комплект ученической мебели - магнитная доска - информационные стенды - компьютер - мультимедийный проектор
	МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	<p>Кабинет Технологии кондитерского и кулинарного производства</p> <ul style="list-style-type: none"> - комплект ученической мебели - магнитная доска - информационные стенды - компьютер - мультимедийный проектор

УП.02	<p>Материально-технические ресурсы: Рабочее место мастера производственного обучения - Телевизор - Компьютер - Веб - камера</p> <p>Вспомогательное оборудование: - Производственные столы</p> <p>Весоизмерительное оборудование: - Весы настольные электронные.</p> <p>Холодильное оборудование: - Шкаф холодильный; - Шкаф морозильный.</p> <p>Механическое оборудование: - Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); - Кухонный комбайн; - Овощерезка; - Слайсер, - Планетарный миксер; - Мясорубка; - Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), - Гомогенизатор;</p> <p>Оборудование для мытья посуды: ванна моечная 3 секционная для столовой посуды, ванна моечная 3 секционная для кухонной посуды, моечная ванна двухсекционная.</p> <p>Тепловое оборудование: - Пароконвектомат; - Плита электрическая; - Электрогриль, - Гриль; - Микроволновая печь.</p> <p>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, набор разделочных досок, подставка для разделочных досок, термометр со щупом, мерный стакан, венчик, кисть силиконовая, миски (нержавеющая сталь), сито, лопатки (металлические, силиконовые), половник, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов. Набор кастрюль 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л; Набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль.</p> <p>Расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов,</p>
	<p>шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые.</p> <p>Посуда для презентации: тарелки глубокие, тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, блюда прямоугольные, соусники.</p>

	<p>МДК 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	<p>Кабинет Междисциплинарных курсов</p> <ul style="list-style-type: none"> - комплект ученической мебели - магнитная доска - информационные стенды - компьютер - мультимедийный проектор
	<p>МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p>	<p>Кабинет Междисциплинарных курсов</p> <ul style="list-style-type: none"> - комплект ученической мебели - магнитная доска - информационные стенды - компьютер - мультимедийный проектор
	<p>УП.03</p>	<p>Материально-технические ресурсы:</p> <p>Рабочее место мастера производственного обучения</p> <ul style="list-style-type: none"> - Телевизор - Компьютер - Веб - камера <p>Вспомогательное оборудование:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Производственные столы <p>Весоизмерительное оборудование:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Весы настольные электронные. <p>Холодильное оборудование:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Шкаф холодильный; - Шкаф морозильный. <p>Механическое оборудование:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); - Кухонный комбайн; - Овощерезка; - Слайсер, - Планетарный миксер; - Мясорубка; - Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), - Гомогенизатор; - Соковыжималка (для цитрусовых, универсальная) <p>Оборудование для мытья посуды: ванна моечная 3 секционная для столовой посуды, ванна моечная 3 секционная для кухонной посуды, моечная ванна двухсекционная.</p> <p>Тепловое оборудование:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Конвекционная печь - Пароконвектомат; - Плита электрическая; - Электрогриль, - Гриль; - Микроволновая печь. <p>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: функциональные</p>

		<p>емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, набор разделочных досок, подставка для разделочных досок, термометр со щупом, мерный стакан, венчик, кисть силиконовая, миски (нержавеющая сталь), сито, лопатки (металлические, силиконовые), половник, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов. Набор кастрюль 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л; Набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль.</p> <p>Расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые.</p> <p>Посуда для презентации: тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, блюда прямоугольные.</p>
	МДК 04.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	<p>Кабинет Междисциплинарных курсов</p> <ul style="list-style-type: none"> - комплект ученической мебели - магнитная доска - информационные стенды - компьютер - мультимедийный проектор
	МДК 04.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	<p>Кабинет Междисциплинарных курсов</p> <ul style="list-style-type: none"> - комплект ученической мебели - магнитная доска - информационные стенды - компьютер - мультимедийный проектор
	УП.04	<p>Материально-технические ресурсы:</p> <p>Рабочее место мастера производственного обучения</p> <ul style="list-style-type: none"> - Телевизор - Компьютер - Веб - камера <p>Вспомогательное оборудование:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Производственные столы <p>Весоизмерительное оборудование:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Весы настольные электронные. <p>Холодильное оборудование:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Шкаф холодильный; - Шкаф морозильный. <p>Механическое оборудование:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); - Кухонный комбайн; - Овощерезка; - Слайсер, - Планетарный миксер; - Мясорубка; - Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), - Гомогенизатор;

		<p>-Соковыжималка (для citrusовых, универсальная); - миксер для коктейлей</p>
УП 04.		<p>Оборудование для мытья посуды: ванна моечная 3 секционная для столовой посуды, ванна моечная 3 секционная для кухонной посуды, моечная ванна двухсекционная.</p> <p>Тепловое оборудование:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Конвекционная печь - Пароконвектомат; - Плита электрическая; - Электроблинница, - Электромармиты - Электрогриль, - Гриль; - Микроволновая печь; - Кофемашина с капучинатором <p>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, набор разделочных досок, подставка для разделочных досок, термометр со шупом, мерный стакан, венчик, кисть силиконовая, миски (нержавеющая сталь), сито, лопатки (металлические, силиконовые), половник, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов. Набор кастрюль 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л; Набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль.</p> <p>Расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые.</p> <p>Посуда для презентации: тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, блюда прямоугольные.</p>
МДК 05.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		<p>Кабинет Технологии кондитерского и кулинарного производства</p> <ul style="list-style-type: none"> - комплект ученической мебели - магнитная доска - информационные стенды - компьютер - мультимедийный проектор
МДК 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		<p>Кабинет Технологии кондитерского и кулинарного производства</p> <ul style="list-style-type: none"> - комплект ученической мебели - магнитная доска - информационные стенды - компьютер - мультимедийный проектор
МДК 05.03. Украшения из шоколада и карамели		<p>Кабинет Технологии кондитерского и кулинарного производства</p> <ul style="list-style-type: none"> - комплект ученической мебели - магнитная доска - информационные стенды - компьютер - мультимедийный проектор

	УП.05	<p>Материально-технические ресурсы:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Телевизор - Компьютер - Веб - камера <p>Вспомогательное оборудование:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Производственные столы <p>Весоизмерительное оборудование:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Весы настольные электронные. <p>Холодильное оборудование:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Шкаф холодильный; <p>Механическое оборудование:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), Оборудование для мытья посуды: ванна моечная 3 секционная для столовой посуды, ванна моечная 3 секционная для кухонной посуды, моечная ванна двухсекционная. <p>Тепловое оборудование:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Пароконвектомат; - Конвекционная печь - Плита электрическая - Микроволновая печь <p>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: кондитерские мешки, насадки для кондитерских мешков, ножницы, формы для конфет, подносы, дуршлаг, кастрюли, венчик, лопатка, сито, скребок пластиковый, скребок металлический, контейнер с крышкой;</p>
	МДК 06.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации блюд национальной кухни	<p>Кабинет Технологии кондитерского и кулинарного производства</p> <ul style="list-style-type: none"> - комплект ученической мебели - магнитная доска - информационные стенды - компьютер - мультимедийный проектор
	МДК 06.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации блюд национальной кухни	<p>Кабинет Технологии кондитерского и кулинарного производства</p> <ul style="list-style-type: none"> - комплект ученической мебели - магнитная доска - информационные стенды - компьютер - мультимедийный проектор
	УП.06	<p>Материально-технические ресурсы:</p> <p>Рабочее место мастера производственного обучения</p> <ul style="list-style-type: none"> - Телевизор - Компьютер - Веб - камера <p>Вспомогательное оборудование:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Производственные столы <p>Весоизмерительное оборудование:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Весы настольные электронные. <p>Холодильное оборудование:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Шкаф холодильный; - Шкаф морозильный.

		<p><u>Механическое оборудование:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); - Кухонный комбайн; - Овощерезка; - Слайсер, - Планетарный миксер; - Мясорубка; - Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), - Гомогенизатор; - Соковыжималка (для цитрусовых, универсальная) <p>Оборудование для мытья посуды: ванна моечная 3 секционная для столовой посуды, ванна моечная 3 секционная для кухонной посуды, моечная ванна двухсекционная.</p> <p>Тепловое оборудование:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Конвекционная печь - Пароконвектомат; - Плита электрическая; - Электрогриль, - Гриль; - Микроволновая печь. <p>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, набор разделочных досок, подставка для разделочных досок, термометр со щупом, мерный стакан, венчик, кисть силиконовая, миски (нержавеющая сталь), сито, лопатки (металлические, силиконовые), половник, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов. Набор кастрюль 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л; Набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль.</p> <p>Расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые.</p> <p>Посуда для презентации: тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, блюда прямоугольные.</p>
--	--	---

Требования к оснащению процесса демонстрационного экзамена по осваиваемым модулям

Наименование*	Ссылка на сайт с тех характеристиками либо тех характеристики инструмента	Примечание	Ед. измерения	Кол- во
Стол производственный 1800х600х850	http://www.altekpro.ru/catalog/neytralnoe-oborudovanie/stoly-proizvodstvennye/stol-proizvodstvennyy-simeco-lyuks-cl1806pp-1800h600h850-bez-borta-s-perforirovannoy-polkoj/	Либо аналог с равными либо более высокими техническими и функциональными характеристиками	шт	21
Подставка нержавеющая под пароконвектомат 900х900х900	http://hicold.ru/katalog/006543_neytralnoe-oborudovanie/636432_podstavki/636434_podstavka-nerjaveyuschaya-pod-konvektomat-hicold-nppk-9-9-9.html	Либо аналог с равными либо более высокими техническими и функциональными характеристиками		7
Пароконвектомат Electrolux AOS061ET (AOS061ETA1) (267200) Air-O-Steam Touchline или аналог	http://www.telesila.ru/electrolux-aos061et.html	Либо аналог с равными либо более высокими техническими и функциональными характеристиками		7
Весы настольные электронные CAS SW-5W	http://www.altekpro.ru/catalog/vesy/vesy-elektronnye-porcionnye-cas-sw-5w-odin-display/	Либо аналог с равными либо более высокими техническими и функциональными характеристиками		7
Плита электрическая Zanussi 200 166 (с индукционным нагревом) или аналог	http://www.telesila.ru/zanussi-200-166.html	Либо аналог с равными либо более высокими техническими и функциональными характеристиками		7
Гастроёмкость Luxstahl из нержавеющей стали GN 1/1 530х325х20 мм	http://www.klenmarket.ru/shop/inventory/kitchen-equipment/gastronorm-containers/gastronorm-containers-solid-stainless/gastroemkost-gn-11-530kh325kh65-811-2/	Либо аналог с равными либо более высокими техническими и функциональными характеристиками		21
Планетарный миксер KitchenAid, напряжение 220/240В, мощность 1,35кВт или аналог	http://kitchenaid.ru/products/planetarnyy-mikser-kitchenaid-classic-428l-5k45ssewh	Либо аналог с равными либо более высокими техническими и функциональными характеристиками		7
Шкаф холодильный Electrolux R04NVF4F (730183)	http://www.telesila.ru/electrolux-r04nvf4f.html	Либо аналог с равными либо более высокими техническими и функциональными характеристиками		7
Стеллаж 4-х уровневый 800х500х1800	http://www.klenmarket.ru/shop/equipment/neutral-equipment/racks/racks-with-solid-shelves/rack-with-solid-shelves-sc-800500/	Либо аналог с равными либо более высокими техническими и функциональными		7

		характеристиками		
Стол с моечной ванной 1000x600x850(правая)	http://hicold.ru/katalog/006543_neytralnoe-oborudovanie/000065_moechnie-vanni/000299_moechnie-vanni/282288_vanna-moechnaya-tselnotyanutaya-odnosektsionnaya-moyka-sprava-hicold-nso1m-10-6bp.html	Либо аналог с равными либо более высокими техническими и функциональными характеристиками		7
Миксер ручной (+насадка блендер+стакан)	http://www.complexbar.ru/	Либо аналог с равными либо более высокими техническими и функциональными характеристиками		7
Смеситель холодной и горячей воды	https://market.yandex.ru/product/1628398?h_id=91610	Либо аналог с равными либо более высокими техническими и функциональными характеристиками		7
Тарелка глубокая 28 см, 250 мл	www.posudaeuro.ru/	Либо аналог с равными либо более высокими техническими и функциональными характеристиками		21
Тарелка плоская 32 см	www.posudaeuro.ru/	Либо аналог с равными либо более высокими техническими и функциональными характеристиками		84
Блюдо прямоугольное 20*36 см	www.posudaeuro.ru/	Либо аналог с равными либо более высокими техническими и функциональными характеристиками		21
Корзина для мусора	http://kshop.ru/catalog/products_household/k4_0417/	Либо аналог с равными либо более высокими техническими и функциональными характеристиками		14
Набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1.2л, 1л	http://www.klenmarket.ru/shop/inventory/kitchen-equipment/pots	Либо аналог с равными либо более высокими техническими и функциональными характеристиками		7
Сотейник 0.6 л	http://www.klenmarket.ru/shop/inventory/kitchen-equipment/pots	Либо аналог с равными либо более высокими техническими и функциональными характеристиками		7
Сотейник 0.8 л	http://www.klenmarket.ru/shop/inventory/kitchen-equipment/pots	Либо аналог с равными либо более высокими техническими и		7

		функциональными характеристиками		
Сковорода 24 см	http://www.klenmarket.ru/shop/inventory/kitch-en-equipment/pots	Либо аналог с равными либо более высокими техническими и функциональными характеристиками		14
Сковорода 32 см	http://www.klenmarket.ru/shop/inventory/kitch-en-equipment/pots	Либо аналог с равными либо более высокими техническими и функциональными характеристиками		7
Гриль сковорода 24 см	http://www.klenmarket.ru/shop/inventory/kitch-en-equipment/pots	Либо аналог с равными либо более высокими техническими и функциональными характеристиками		7
Набор разделочных досок.; пластик; Н=18, L=600, В=400мм; жёлтая, синяя, зелёная, красная, белая, коричневая	http://www.complexbar.ru/	Либо аналог с равными либо более высокими техническими и функциональными характеристиками		7
Мерный стакан	http://www.complexbar.ru/	Либо аналог с равными либо более высокими техническими и функциональными характеристиками		7
Венчик	http://www.complexbar.ru/	Либо аналог с равными либо более высокими техническими и функциональными характеристиками		7
Миски нержавеющая сталь 25-28 см	http://www.complexbar.ru/	Либо аналог с равными либо более высокими техническими и функциональными характеристиками		35
Сито 24 см	http://www.complexbar.ru/	Либо аналог с равными либо более высокими техническими и функциональными характеристиками		7
Шенуа 20 см	http://www.complexbar.ru/	Либо аналог с равными либо более высокими техническими и функциональными характеристиками		7
Подставка для разделочных досок	http://www.complexbar.ru/	Либо аналог с равными либо более высокими техническими и функциональными характеристиками		7

Лопатки силиконовые	http://www.complexbar.ru/	Либо аналог с равными либо более высокими техническими и функциональными характеристиками		21
Блендер ERGO МК-767 [SX-767]	http://www.klenmarket.ru/shop/equipment/technical-equipment/blenders/blender-ergo-mk-767-sx-767/	Либо аналог с равными либо более высокими техническими и функциональными характеристиками		7
Половник 0,3 л	http://www.complexbar.ru/	Либо аналог с равными либо более высокими техническими и функциональными характеристиками		14
Пергамент рулон	http://www.metro-cc.ru/public/home	Либо аналог с равными либо более высокими техническими и функциональными характеристиками		20
Фольга рулон 10м	http://www.metro-cc.ru/public/home	Либо аналог с равными либо более высокими техническими и функциональными характеристиками		20
Скатерть для презентационного стола белая бумажная	http://www.metro-cc.ru/public/home	Либо аналог с равными либо более высокими техническими и функциональными характеристиками		10
Вилки пластик 200	http://www.metro-cc.ru/public/home	Либо аналог с равными либо более высокими техническими и функциональными характеристиками		200
Бумажные полотенца	http://www.metro-cc.ru/public/home	Либо аналог с равными либо более высокими техническими и функциональными характеристиками		50
Губка для мытья посуды	http://www.metro-cc.ru/public/home	Либо аналог с равными либо более высокими техническими и функциональными характеристиками		50
Полотенца х,б для протир. тарелок 1x3	http://www.metro-cc.ru/public/home	Либо аналог с равными либо более высокими техническими и функциональными характеристиками		5

Салфетки бумажные 1x100	http://www.metro-cc.ru/public/home	Либо аналог с равными либо более высокими техническими и функциональными характеристиками		30
Контейнеры одноразовые для пищевых продуктов 500мл	http://www.metro-cc.ru/public/home	Либо аналог с равными либо более высокими техническими и функциональными характеристиками		100
Контейнеры одноразовые для пищевых продуктов 300мл	http://www.metro-cc.ru/public/home	Либо аналог с равными либо более высокими техническими и функциональными характеристиками		100
Контейнеры 1000мл	http://www.metro-cc.ru/public/home	Либо аналог с равными либо более высокими техническими и функциональными характеристиками		30
Стаканы одноразовые 200мл	http://www.metro-cc.ru/public/home	Либо аналог с равными либо более высокими техническими и функциональными характеристиками		200
Пакеты для мусора 30 л	http://www.metro-cc.ru/public/home	Либо аналог с равными либо более высокими техническими и функциональными характеристиками		50
Пакеты для мусора 200 л	http://www.metro-cc.ru/public/home	Либо аналог с равными либо более высокими техническими и функциональными характеристиками		200
Чашки пластиковые для горяч.	http://www.metro-cc.ru/public/home	Либо аналог с равными либо более высокими техническими и функциональными характеристиками		100
Перчатки силиконовые одноразовые размер М 250шт	http://www.metro-cc.ru/public/home	Либо аналог с равными либо более высокими техническими и функциональными характеристиками		6

Вода 19л. -4 шт	http://www.metro-cc.ru/public/home	Либо аналог с равными либо более высокими техническими и функциональными характеристиками		4
Моющие средства Фери 1л.	http://www.metro-cc.ru/public/home	Либо аналог с равными либо более высокими техническими и функциональными характеристиками		8
Шкаф шоковой заморозки 780x800x1545, 400В, мощность 3,345 кВт	http://hicold.ru/katalog/000312_shkafi-shokovoy-zamorozki--proizvodstvo-italiya/000314_konditerskie-so-vstroennim-agregatom/211565_shkaf-shokovoy-zamorozki- hicold-w10ten.html	Либо аналог с равными либо более высокими техническими и функциональными характеристиками		2
Кулер 19 л (холодная/горячая вода)	На усмотрение организатора	-		1
Часы настенные	http://inrium.ru/clock/300--karlsson-vintage-grey.html	Либо аналог с равными либо более высокими техническими и функциональными характеристиками		3
Огнетушитель углекислотный ОУ-1	На усмотрение организатора	-		1
Набор первой медицинской помощи	На усмотрение организатора	-		1
Столы для презентации	1800x600x850	-		2
Микроволновая печь, мощность 0,7кВт	http://appliances.wikimart.ru/small/microwaves/mod-el/69891331/mikrovolnovaja_pech_supra_mws-2104ts/#/recommendedOfferId=190427619	Либо аналог с равными либо более высокими техническими и функциональными характеристиками		2
Фритюрница ERGO HY-81	http://www.klenmarket.ru/shop/equipment/thermal-equipment/fryers/deep-fryer-ergo-hy-81/	Либо аналог с равными либо более высокими техническими и функциональными характеристиками		1
Слайсер «Convito» HBS-220JS	http://www.klenmarket.ru/shop/equipment/equipment-for-production-of-pizza/slice	Либо аналог с равными либо более высокими техническими и функциональными характеристиками		1
Стол производственный 1800x600x850	http://www.altekpro.ru/catalog/neytralnoe-oborudovanie/stoly-proizvodstvennye/stol-proizvodstvennyy-simeco-lyuks-cl1806pp-1800h600h850-bez-borta-s-perforirovannoy-polkoj/	Либо аналог с равными либо более высокими техническими и функциональными характеристиками		3
Машина для вакуумной упаковки JEJU JDZ-260/PD или аналог	http://www.klenmarket.ru/shop/equipment/weighing-and-packaging-equipment/packaging-equipment/machine-for-vacuum-packaging-jeju-jdz-260pd/	Либо аналог с равными либо более высокими техническими и функциональными		1

		характеристиками		
СКЛАД				
№ п/ п Наименование	Ссылка на сайт с тех характеристиками либо тех характеристики инструмента	Примечание	Ед. измерения	Кол- во
Стол производственный 1800х600х850	http://www.altekpro.ru/catalog/neytralnoe-oborudovanie/stoly-proizvodstvennye/stol-proizvodstvennyy-simeco-lyuks-cl1806pp-1800h600h850-bez-borta-s-perforirovannoy-polkoj/	Либо аналог с равными либо более высокими техническими и функциональными характеристиками	шт	2
Весы	http://www.altekpro.ru/catalog/vesy/vesy-elektronnye-porcionnye-cas-sw-5w-odin-displey/	Либо аналог с равными либо более высокими техническими и функциональными характеристиками		1
Холодильный шкаф	http://www.telesila.ru/electrolux-r04nvf4f.html	Либо аналог с равными либо более высокими техническими и функциональными характеристиками		5
Морозильный шкаф	http://www.telesila.ru/electrolux	Либо аналог с равными либо более высокими техническими и функциональными характеристиками		1
Стол с моечной ванной 1200х600	http://hicold.ru/katalog/006543_neytralnoe-oborudovanie/000065_moechnie-vanni/000299_moechnie-vanni/282288_vanna-moechnaya-tselnotyanutaya-odnosektsionnaya-moyka-sprava-hicold-nso1m-10-6bp.html	Либо аналог с равными либо более высокими техническими и функциональными характеристиками		1
Смеситель для г и х воды	https://market.yandex.ru/product/1628398?hid=91610	Либо аналог с равными либо более высокими техническими и функциональными характеристиками		1
Стеллаж 4х уровневый	http://www.klenmarket.ru/shop/equipment/neutral-equipment/racks/racks-with-solid-shelves/rack-with-solid-shelves-sc-800500/	Либо аналог с равными либо более высокими техническими и функциональными характеристиками		3
Ножи поварские	http://www.complexbar.ru/	Либо аналог с равными либо более высокими техническими и функциональными характеристиками		3
Доска разделочная	http://www.complexbar.ru/	Либо аналог с равными либо более высокими техническими и функциональными характеристиками		3

Корзина для мусора	http://kshop.ru/catalog/products_household/k40417/	Либо аналог с равными либо более высокими техническими и функциональными характеристиками		3
Стул	http://meb-biz.ru/catalog/office_chairs/chair_from_cloth_grey_tc_2/	Либо аналог с равными либо более высокими техническими и функциональными характеристиками		2
12 Контейнер для продуктов	http://www.complexbar.ru/	Либо аналог с равными либо более высокими техническими и функциональными характеристиками		14

ДЕГУСТАЦИОННАЯ 1

№ п/п Наименование	Ссылка на сайт с тех характеристиками либо тех характеристики инструмента	Примечание	Ед. измерения шт	Кол- во
Стол переговорный арт Б352, 1800x880x760	http://www.interca.ru/catalog/item/?group=2672	Либо аналог с равными либо более высокими техническими и функциональными характеристиками		1
Стул	http://meb-biz.ru/catalog/office_chairs/chair_from_cloth_grey_tc_2/	Либо аналог с равными либо более высокими техническими и функциональными характеристиками		5
Корзина для мусора	http://kshop.ru/catalog/products_household/k40417/	Либо аналог с равными либо более высокими техническими и функциональными характеристиками		1
Вилки нерж	На усмотрение организатора	-		30

ДЕГУСТАЦИОННАЯ 2

Наименование	Ссылка на сайт с тех характеристиками либо тех характеристики инструмента	Примечание	Ед. измерения, шт	Кол- во
Стол переговорный арт Б352, 1800x880x760	http://www.interca.ru/catalog/item/?group=2672	Либо аналог с равными либо более высокими техническими и функциональными характеристиками		1
Стул	http://meb-biz.ru/catalog/office_chairs/chair_from_cloth_grey_tc_2/	Либо аналог с равными либо более высокими техническими и функциональными характеристиками		5

Корзина для мусора	http://kshop.ru/catalog/products_household/k40417/	Либо аналог с равными либо более высокими техническими и функциональными характеристиками		1
Вилки нерж	На усмотрение организатора	-		30

4.5. Примерные расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы (на одного обучающегося)

Составляющие нормативных затрат	Размеры составляющих нормативных затрат на одного обучающегося, (тыс. руб.)
Затраты, непосредственно связанные с реализацией образовательной программы, в том числе:	319,2
1. Затраты на оплату труда и начисления на выплаты по оплате труда преподавателей и мастеров производственного обучения	303,5
2. Затраты на приобретение материальных запасов, потребляемых в процессе реализации программы СПО	2,0
3. Затраты на приобретение учебной литературы, периодических изданий, издательских и полиграфических услуг, электронных изданий, непосредственно связанных с реализацией образовательной программы	2,0
4. Затраты на приобретение транспортных услуг	0,2
5. Затраты на организацию учебной и производственной практики	9,5
6. Затраты на повышение квалификации преподавателей и мастеров производственного обучения	2,0
Затраты на общехозяйственные нужды	160,8
1. Затраты на коммунальные услуги	12,3
2. Затраты на содержание объектов недвижимого и особо ценного движимого имущества, эксплуатируемого в процессе оказания государственной услуги	19,5
3. Затраты на оплату труда и начисления на выплаты по оплате труда работников образовательной организации, которые не принимают непосредственного участия в оказании государственной услуги (административно-хозяйственного, учебно-вспомогательного персонала и иных работников, осуществляющих вспомогательные функции)	128,0
4. Затраты на организацию культурно-массовой, физкультурной, спортивной и оздоровительной работы с обучающимися	1,0
Итого	480,0

При реализации образовательной программы в очной форме нормативные затраты на реализацию образовательной программы составляют **160 тыс. руб.** за один год обучения. Расчёт норматива затрат по реализации основной профессиональной образовательной программы СПО может отличаться в зависимости от требований нормативных актов субъектов РФ, а также применения сетевых форм, образовательных технологий, специальных условий получения образования обучающимися с ограниченными возможностями здоровья и других особенностей организации и осуществления образовательной деятельности.

5. Аннотации РП, МДК, ПМ.

Аннотация программы учебной дисциплины ОУДБ.01 РУССКИЙ ЯЗЫК

1.1. Область применения программы:

Рабочая программа учебной дисциплины «Русский язык и литература. Русский язык» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по программе подготовки квалифицированных рабочих и служащих. Программа разработана на основе требований ФГОС начального профессионального образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Русский язык и литература. Русский язык», в соответствии с Рекомендациями по организации получения НПО в пределах освоения образовательных программ на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой квалификации (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259). Разработана для подготовки квалифицированных рабочих и служащих: **43.01.09** Повар, кондитер, квалификация - повар, кондитер.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

учебная дисциплина «Русский язык и литература. Русский язык» входит в общеобразовательные дисциплины базовые, является частью учебного предмета «Русский язык и литература» обязательной предметной области «Филология» ФГОС.

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

Содержание программы «Русский язык и литература. Русский язык» направлено на достижение следующих **целей**:

- совершенствование общеучебных умений и навыков обучаемых: языковых, речемыслительных, орфографических, пунктуационных, стилистических;
- формирование функциональной грамотности и всех видов компетенций (языковой, лингвистической (языковедческой), коммуникативной, культуроведческой);
- совершенствование умений обучающихся осмысливать закономерности языка, правильно, стилистически верно использовать языковые единицы в устной и письменной речи в разных речевых ситуациях;
- дальнейшее развитие и совершенствование способности и готовности к речевому взаимодействию и социальной адаптации; готовности к трудовой деятельности, осознанному выбору профессии; навыков самоорганизации и саморазвития; информационных умений и навыков.

Освоение содержания учебной дисциплины «Русский язык и литература. Русский язык» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

личностных:

- Л1 воспитание уважения к русскому (родному) языку, осознание связи языка и истории, культуры русского и других народов; - Л2
- понимание роли родного языка как основы успешной социализации личности; -
- Л3 осознание эстетической ценности, потребности сохранить чистоту русского языка как явления национальной культуры; -
- Л4 формирование мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур;
- Л5 способность к речевому самоконтролю; оцениванию устных и письменных высказываний с точки зрения языкового оформления;
- Л6 готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;
- Л7 способность к самооценке на основе наблюдения за собственной речью, потребность речевого самосовершенствования;

метапредметных:

- М1 владение всеми видами речевой деятельности: аудированием, чтением, говорением, письмом;
- М2 владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства; использование приобретенных знаний и умений для

анализа языковых явлений на межпредметном уровне;

- М3 применение навыков сотрудничества со сверстниками, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности; - М4

овладение нормами речевого поведения в различных ситуациях межличностного и межкультурного общения; -М5

готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию;

- М6 умение извлекать необходимую информацию из различных источников;

предметных:

- П1 сформированность понятий о нормах русского литературного языка и применение знаний о них в речевой практике;

- П2 сформированность умений создавать устные и письменные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров в учебно-научной, социально-культурной и деловой сферах общения;

- П3 владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;

- П4 владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;

- П5 владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров;

- П6 сформированность представлений об изобразительно-выразительных возможностях русского языка;

- П7 сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа текста;

- П8 способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к теме, проблеме текста в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях;

- П9 владение навыками анализа текста с учетом их стилистической и жанрово - родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;

- П10 сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы.

В ходе реализации программы учебной дисциплины «РУССКИЙ ЯЗЫК И ЛИТЕРАТУРА. РУССКИЙ ЯЗЫК» формируются элементы коммуникативной, языковой (лингвистической), культуроведческой компетенций.

Виды учебной работы и объём учебных часов

Вид учебной работы	Объём часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	176
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	154
в том числе:	
теория	100
практические занятия	54
Консультации	16
Промежуточная аттестация в форме экзамена	6

Краткое содержание дисциплины

Язык и общество. Язык и речь. Функциональные стили речи. Фонетика, орфоэпия, графика, орфография. Лексика и фразеология. Морфемика, словообразование, орфография. Морфология и орфография. Синтаксис и пунктуация.

Аннотация программы учебной дисциплины ОУДБ.02 ЛИТЕРАТУРА

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОУДБ.01 «Русский язык и литература. Литература» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по программе подготовки квалифицированных рабочих и служащих. Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Русский язык и литература. Литература», в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259). Разработана для подготовки квалифицированных рабочих и служащих

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОУДБ.01 «Русский язык и литература. Литература» относится к циклу «Общеобразовательная подготовка».

1.3. Цели учебной дисциплины:

Содержание программы «Русский язык и литература. Литература» направлено на достижение следующих **целей**:

- воспитание духовно развитой личности, готовой к самопознанию и самосовершенствованию, способной к созидательной деятельности в современном мире; формирование гуманистического мировоззрения, национального самосознания, гражданской позиции, чувства патриотизма, любви и уважения к литературе и ценностям отечественной культуры;
- развитие представлений о специфике литературы в ряду других искусств, культуры читательского восприятия художественного текста, понимания авторской позиции, исторической и эстетической обусловленности литературного процесса; образного и аналитического мышления, эстетических и творческих способностей учащихся, читательских интересов, художественного вкуса; устной и письменной речи учащихся;
- освоение текстов художественных произведений в единстве содержания и формы, основных историко-литературных сведений и теоретико-литературных понятий; формирование общего представления об историко-литературном процессе;
- совершенствование умений анализа и интерпретации литературного произведения как художественного целого в его историко-литературной обусловленности с использованием теоретико-литературных знаний; написания сочинений различных типов; поиска, систематизации и использования необходимой информации, в том числе в сети Интернет.

1.4. Результаты освоения учебной дисциплины.

Освоение содержания учебной дисциплины «Русский язык и литература. Литература» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

личностных:

Л1 российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордость за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважение государственных символов (герб, флаг, гимн);

Л2 гражданской позиции 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;

Л3 готовности к служению Отечеству, его защите;

Л4 сформированности 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;

Л5 сформированности основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;

Л6 толерантного сознания и поведения в поликультурном мире, готовности и способности вести диалог с другими людьми, достигать в нём взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;

Л7 нравственного сознания и поведения на основе усвоения общечеловеческих ценностей;

Л8 готовности и способности к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательного отношения к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;

метапредметных:

М1 умения самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;

М2 умения продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;

М3 владения навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

М4 готовности и способности к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, владения навыками получения необходимой информации из словарей разных типов, умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;

М5 умения использовать средства информационных и коммуникационных технологий (далее – ИКТ) в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;

М6 умения самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учётом гражданских и нравственных ценностей;

М7 владения языковыми средствами – умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;

М8 владения 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.

предметных:

П1 сформированности понятий о нормах русского литературного языка и применение знаний о них в речевой практике;

П2 владения навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;

П3 владения умением анализировать текст с точки зрения наличия в нём явной и скрытой, основной и второстепенной информации;

П4 владения умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров;

П5 знания содержания произведений русской и мировой классической литературы, их историко-культурного и нравственно-ценностного влияния на формирование национальной и мировой;

П6 сформированности представлений об изобразительно-выразительных возможностях русского языка;

П7 сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественного произведения;

П8 способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях;

П9 владение навыками анализа художественных произведений с учетом их жанрово-родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;

П10 сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы.

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	264
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	256
в том числе:	
теоретические занятия	154
практические работы	102
консультации	8
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

Краткое содержание дисциплины

Развитие русской литературы и культур в первой половине XIX века. Особенности развития русской литературы во второй половине XIX века. Поэзия второй половины XIX века. Литература XX века. Особенности развития литературы и других видов искусства в начале XX века. Особенности развития литературы 1920-х годов. Особенности развития литературы 1930 — начала 1940-х годов. Особенности развития литературы периода Великой Отечественной войны и первых послевоенных лет. Особенности развития литературы 1950-1980-х годов. Русское литературное зарубежье 1920-1990-х годов (три волны эмиграции). Особенности развития литературы конца 1980—2000-х годов.

Аннотация программы учебной дисциплины

ОУДБ.03 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК (английский язык)

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Иностранный (английский) язык» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО. Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Иностранный(английский) язык», в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259).

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Иностранный (английский) язык» относится к циклу «Общеобразовательная подготовка».

1.3. Цели учебной дисциплины:

- формирование представлений об английском языке как о языке международного общения и средстве приобщения к ценностям мировой культуры и национальных культур;
- формирование коммуникативной компетенции, позволяющей свободно общаться на английском языке в различных формах и на различные темы, в том числе в сфере профессиональной деятельности, с учетом приобретенного словарного запаса, а также условий, мотивов и целей общения;
- формирование и развитие всех компонентов коммуникативной компетенции: лингвистической, социолингвистической, дискурсивной, социокультурной, социальной, стратегической и предметной;
- воспитание личности, способной и желающей участвовать в общении на межкультурном уровне;
- воспитание уважительного отношения к другим культурам и социальным субкультурам

1.4. Результаты освоения учебной дисциплины.

Освоение содержания учебной дисциплины «Иностранный (английский) язык» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

Л1- сформированность ценностного отношения к языку как культурному феномену и средству отображения развития общества, его истории и духовной культуры;

Л2- сформированность широкого представления о достижениях национальных культур, о роли английского языка и культуры в развитии мировой культуры;

Л3- развитие интереса и способности к наблюдению за иным способом мировидения;

Л4- осознание своего места в поликультурном мире; готовность и способность вести диалог на английском языке с представителями других культур, достигать взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать в различных областях для их достижения; умение проявлять толерантность к другому образу мыслей, к иной позиции партнера по общению;

Л5- готовность и способность к непрерывному образованию, включая самообразование, как в профессиональной области с использованием английского языка, так и в сфере английского языка;

метапредметных:

М1-умение самостоятельно выбирать успешные коммуникативные стратегии в различных ситуациях общения;

М2– владение навыками проектной деятельности, моделирующей реальные ситуации межкультурной коммуникации;

М3– умение организовать коммуникативную деятельность, продуктивно общаться и взаимодействовать с ее участниками, учитывать их позиции, эффективно разрешать конфликты;

М4– умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, используя адекватные языковые средства;

• предметных:

П1– сформированность коммуникативной иноязычной компетенции, необходимой для успешной социализации и самореализации, как инструмента межкультурного общения в современном поликультурном мире;

П2– владение знаниями о социокультурной специфике англоговорящих стран и умение строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике;

умение выделять общее и различное в культуре родной страны и англоговорящих стран;

П3– достижение порогового уровня владения английским языком, позволяющего выпускникам общаться в устной и письменной формах как с носителями английского языка, так и с представителями других стран, использующими данный язык как средство общения;

П4– сформированность умения использовать английский язык как средство для получения информации из англоязычных источников в образовательных и самообразовательных целях.

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	239
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	231
в том числе:	
теоретические занятия	12
практические работы	219
консультации	8
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета (из числа часов, отведенных на практическую работу)	2

Краткое содержание дисциплины

Основное содержание. Повторение основных правил чтения и грамматики. Семья и семейные отношения, домашние обязанности. Описание жилища и учебного заведения (здание, обстановка, условия жизни). Распорядок дня студента техникума. Хобби, досуг. Физкультура и спорт. Еда. Продовольственный магазин. Совершение покупок. Экскурсии и путешествия. Описание человека (внешность, национальность, образование, личные качества, род занятий, должность, место работы). Времена года. Погода. Россия, ее национальные символы, государственное и политическое устройство. Родной город. Англоговорящие страны, географическое положение, климат, флора и фауна, национальные символы, государственное и политическое устройство, наиболее развитые

отрасли экономики, достопримечательности. Научно-технический прогресс. Изучение иностранных языков. Средства массовой информации. Человек и природа. Здоровый образ жизни.

Профессионально ориентированное содержание. Достижения и инновации в области естественных наук. Современные компьютерные технологии в промышленности. Отраслевые выставки.

Аннотация программы учебной дисциплины ОУДБ.04 МАТЕМАТИКА

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО. Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия», в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259).

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина «Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия» относится к циклу «Общеобразовательная подготовка».

1.3. Цели учебной дисциплины

Содержание программы «Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия» направлено на достижение следующих **целей**:

- обеспечение сформированности представлений о социальных, культурных и исторических факторах становления математики;
- обеспечение сформированности логического, алгоритмического и математического мышления;
- обеспечение сформированности умений применять полученные знания при решении различных задач;
- обеспечение сформированности представлений о математике как части общечеловеческой культуры, универсальном языке науки, позволяющем описывать и изучать реальные процессы и явления.

1.4. Результаты усвоения учебной дисциплины

Освоение содержания учебной дисциплины «Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия» обеспечивает достижение обучающимися следующих **результатов**:

***личностных:**

- Л1 сформированность представлений о математике как универсальном языке науки, средстве моделирования явлений и процессов, идеях и методах математики;
- Л2 понимание значимости математики для научно-технического прогресса, сформированность отношения к математике как к части общечеловеческой культуры через знакомство с историей развития математики, эволюцией математических идей;
- Л3 развитие логического мышления, пространственного воображения, алгоритмической культуры, критичности мышления на уровне, необходимом для будущей профессиональной деятельности, для продолжения образования и самообразования;
- Л4 овладение математическими знаниями и умениями, необходимыми в повседневной жизни, для освоения смежных естественно-научных дисциплин и дисциплин профессионального цикла, для получения образования в областях, не требующих углубленной математической подготовки;
- Л5 готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как

условию успешной профессиональной и общественной деятельности;

Л6 готовность и способность к самостоятельной творческой и ответственной деятельности;

Л7 готовность к коллективной работе, сотрудничеству со сверстниками в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;

Л8 отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;

*** метапредметных:**

М1 умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;

М2 умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;

М3 владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

М4 готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;

М5 владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;

М6 владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств для их достижения;

М7 целеустремленность в поисках и принятии решений, сообразительность и интуиция, развитость пространственных представлений; способность воспринимать красоту и гармонию мира;

***предметных:**

П1 сформированность представлений о математике как части мировой культуры и месте математики в современной цивилизации, способах описания явлений реального мира на математическом языке;

П2 сформированность представлений о математических понятиях как важнейших математических моделях, позволяющих описывать и изучать разные процессы и явления; понимание возможности аксиоматического построения математических теорий;

П3 владение методами доказательств и алгоритмов решения, умение их применять, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач;

П4 владение стандартными приемами решения рациональных и иррациональных, показательных, степенных, тригонометрических уравнений и неравенств, их систем; использование готовых компьютерных программ, в том числе для поиска пути решения и иллюстрации решения уравнений и неравенств;

П5 сформированность представлений об основных понятиях математического анализа и их свойствах, владение умением характеризовать поведение функций, использование полученных знаний для описания и анализа реальных зависимостей;

П6 владение основными понятиями о плоских и пространственных геометрических фигурах, их основных свойствах; сформированность умения распознавать геометрические фигуры на чертежах, моделях и в реальном мире; применение изученных свойств геометрических фигур и формул для решения геометрических задач и задач с практическим содержанием;

П7 сформированность представлений о процессах и явлениях, имеющих вероятностный характер, статистических закономерностях в реальном мире, основных понятиях элементарной теории вероятностей; умений находить и оценивать вероятности наступления событий в простейших практиче-

ских ситуациях и основные характеристики случайных величин;
 П8 владение навыками использования готовых компьютерных программ при решении задач.

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Всего (включая консультации и экзамен)	332
Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем	310
в том числе:	
теоретические занятия	134
практические занятия	176
консультации	16
Промежуточная аттестация в форме экзамена	6

Краткое содержание дисциплины

Введение. Развитие понятия о числе. Основы тригонометрии. Корни, степени и логарифмы. Функции и графики. Уравнения и неравенства. Начала математического анализа. Интеграл и его применение. Комбинаторика. Элементы теории вероятностей и математической статистики. Прямые и плоскости в пространстве. Многогранники и круглые тела. Координаты и векторы.

Аннотация программы учебной дисциплины ОУДБ.05. ИСТОРИЯ

1.1. Область применения рабочей программы

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «История» предназначена для изучения истории в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу подготовки квалифицированных рабочих и служащих по специальности: **43.01.09 Повар-кондитер**

Рабочая программа учебной дисциплины «ИСТОРИЯ» составлена в соответствии с основными положениями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, Примерной программы учебной дисциплины «История», рекомендованной Федеральным государственным автономным учреждением «Федеральный институт развития образования» (ФГАУ «ФИРО»).

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина «История» относится к циклу «Общеобразовательная подготовка».

1.3. Цели учебной дисциплины

Содержание программы «История» направлено на достижение следующих **целей**:

формирование у молодого поколения исторических ориентиров самоидентификации в современном мире, гражданской идентичности личности;

- формирование понимания истории как процесса эволюции общества, цивилизации и истории как науки;
- усвоение интегративной системы знаний об истории человечества при особом внимании к месту и роли России во всемирно-историческом процессе;
- развитие способности у обучающихся осмысливать важнейшие исторические события, процессы и явления;
- формирование у обучающихся системы базовых национальных ценностей на основе осмысления общественного развития, осознания уникальности каждой личности, раскрывающейся полностью только в обществе и через общество;
- воспитание обучающихся в духе патриотизма, уважения к истории своего Отечества как единого многонационального государства, построенного на основеравенства всех народов России.

1.4. Результаты усвоения учебной дисциплины

Освоение содержания учебной дисциплины «История» обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

личностных:

Л1сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувств ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважения к государственным символам (гербу, флагу, гимну);

Л2становление гражданской позиции 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;

Л3 готовность к служению Отечеству, его защите;

Л4сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития исторической науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;

Л5 сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества;

Л6готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;

Л7толерантное 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.

метапредметных:

М1умение 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;

М2умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;

М3 владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

М4готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках исторической информации, критически ее оценивать и интерпретировать; умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;

М5 умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей.

предметных:

П1сформированность представлений о современной исторической науке, ее специфике, методах исторического познания и роли в решении задач прогрессивного развития России в глобальном мире;

П2владение комплексом знаний об истории России и человечества в целом, представлениями об общем и особенном в мировом историческом процессе;

П3 сформированность умений применять исторические знания в профессиональной и общественной деятельности, поликультурном общении;

П4владение навыками проектной деятельности и исторической реконструкции с привлечением различных источников;

П5 сформированность умений вести диалог, обосновывать свою точку зрения в дискуссии по исторической тематике.

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

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

Максимальная учебная нагрузка (всего)	257
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	255
в том числе:	
теоретические занятия	168
практические работы	87
консультации	2
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

Аннотация программы учебной дисциплины ОУДБ.06 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

1.1. Область применения программы:

Программа учебной дисциплины направлена на освоение содержания ФКГСОО в пределах основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.01.17 Повар, кондитер

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Общеобразовательная учебная дисциплина «Физическая культура» предполагает освоение на базовом уровне среднего (полного) общего образования, изучается на 1 курсе.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- Формирование разносторонне физически развитой личности, способной активно использовать ценности физической культуры для укрепления и сохранения собственного здоровья, оптимизации трудовой деятельности и организации активного отдыха.
- Воспитание бережного отношения к собственному здоровью, потребности в занятиях физкультурно – оздоровительной и спортивно – оздоровительной деятельности;
- Развитие физических качеств и способностей, совершенствование функциональных возможностей организма, укрепление индивидуального здоровья;
- Овладение технологиями современных оздоровительных систем физического воспитания и базовыми видами спорта;
- Воспитание положительных качеств личности, норм коллективного взаимодействия в учебной и спортивной деятельности;

1.4. Результаты усвоения учебной дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- Роль физической культуры и спорта в формировании здорового образа жизни.
- В организации активного отдыха и профилактики вредных привычек.
- Основы формирования двигательных действий и развития физических качеств.
- Способы закаливания и основные приёмы закаливания.

В ходе реализации программы учебной дисциплины «Физическая культура» формируются общие компетенции специалиста

личностных:

- Л.1. Готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению;
- Л.2. Сформированность устойчивой мотивации к здоровому образу жизни и обучению, целенаправленному личностному совершенствованию двигательной активности с валеологической и профессиональной направленностью, неприятию вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков;
- Л.3. Потребность к самостоятельному использованию физической культуры как составляющей доминанты здоровья;
- Л.4. Приобретение личного опыта творческого использования профессионально-оздоровительных средств и методов двигательной активности;
- Л.5. Формирование личностных ценностно-смысловых ориентиров и установок, системы значимых социальных и межличностных отношений, личностных, регулятивных, познавательных, коммуникативных действий в процессе целенаправленной двигательной активности, способности их ис-

пользования в социальной, в том числе профессиональной, практике;

Л.6.Готовность самостоятельно использовать в трудовых и жизненных ситуациях навыки профессиональной адаптивной физической культуры;

Л.7.Способность к построению индивидуальной образовательной траектории самостоятельного использования в трудовых и жизненных ситуациях навыков профессиональной адаптивной физической культуры;

Л.8.Способность использования системы значимых социальных и межличностных отношений, ценностно-смысловых установок, отражающих личностные и гражданские позиции, в спортивной, оздоровительной и физкультурной деятельности;

Л.9.Формирование навыков сотрудничества со сверстниками, умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;

Л.10.Принятие и реализация ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;

Л.11.Умение оказывать первую помощь при занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;

Л.12.Патриотизм, уважение к своему народу, чувство ответственности перед Родиной;

Л.13.Готовность к служению Отечеству, его защите.

метапредметных:

М.1.Способность использовать межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные) в познавательной, спортивной, физкультурной, оздоровительной и социальной практике;

М.2.Готовность учебного сотрудничества с преподавателями и сверстниками с использованием специальных средств и методов двигательной активности;

М.3.Освоение знаний, полученных в процессе теоретических, учебно-методических и практических занятий, в области анатомии, физиологии, психологии (возрастной и спортивной), экологии, ОБЖ;

М.4.Готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию по физической культуре, получаемую из различных источников;

М.5.Формирование навыков участия в различных видах соревновательной деятельности, моделирующих профессиональную подготовку;

М.6.Умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий (далее — ИКТ) в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, норм информационной безопасности.

предметных:

П.1.Умение использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга;

П.2.Владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики предупреждения заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;

П.3.Владение основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств;

П.4.Владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности;

П.5.владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в игровой и соревновательной деятельности, готовность к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО).

Виды учебной работы и объём учебных часов

Вид учебной работы	Объём часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	231
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	231
в том числе: теория	4

практические занятия	227
консультации	-
Итоговая аттестация в форме зачета по семестрам и дифференцированного зачета по курсу обучения – 2 часа из практических занятий	

Краткое содержание дисциплины

Ведение. Физическая культура в общекультурной и профессиональной подготовке обучающихся. Основы здорового образа жизни. Физическая культура в обеспечении здоровья. Основы методики самостоятельных занятий физическими упражнениями.

Легкая атлетика. Бег на короткие дистанции. Прыжок в длину с места. Бег на короткие дистанции. Прыжки в длину способом «согнув ноги». Бег на средние дистанции. Бег на длинные дистанции. Бег на короткие, средние и длинные дистанции.

Баскетбол. Техника выполнения ведения мяча, передачи и броска мяча в кольцо с места. Техника выполнения ведения и передачи мяча в движении, ведение – 2 шага – бросок. Техника выполнения штрафного броска, ведение, ловля и передача мяча в колонне и кругу, правила баскетбола. Совершенствование техники владения баскетбольным мячом.

Волейбол. Техника перемещений, стоек, технике верхней и нижней передач двумя руками. Техника нижней подачи и приёма после неё. Техника прямого нападающего удара. Техника изученных приёмов. Совершенствование техники владения волейбольным мячом.

Лыжная подготовка. Техника попеременного двухшажного хода. Техника подъёмов и спуска в «основной стойке». Техника одновременного бесшажного и одношажного ходов, подъёмов «полуёлочкой» и «ёлочкой». Совершенствование техники перемещения лыжных ходов.

Атлетическая гимнастика, работа на тренажерах. Бадминтон.

Аннотация программы учебной дисциплины ОУДБ.07 ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины направлена на освоение содержания ФКГСОО в пределах основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.01.17 Повар, кондитер

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОУДБ 07 «Безопасность жизнедеятельности» является базовой общепрофессиональной дисциплиной.

Программа предусматривает логическое завершение подготовки обучающихся в области безопасности жизнедеятельности, проводимое по курсу ОБЖ в основной школе.

Целью программы является формирование у учащихся ссузов системы взглядов в области безопасности жизнедеятельности при подготовке к профессиональной деятельности и в период вступления в самостоятельную жизнь.

Учебная дисциплина "Основы безопасности жизнедеятельности" изучается учащимися на первом курсе по всем специальностям.

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

освоение знаний о безопасном поведении человека в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера; о здоровье и здоровом образе жизни; о государственной системе защиты населения от опасных и чрезвычайных ситуаций; об обязанностях граждан по защите государства;

воспитание ценностного отношения к здоровью и человеческой жизни; чувства уважения к героическому наследию России и ее государственной символике, патриотизма и долга по защите Отечества;

развитие черт личности, необходимых для безопасного поведения в чрезвычайных ситуациях и при прохождении военной службы; бдительности по предотвращению актов терроризма; потребности ведения здорового образа жизни;

овладение умениями оценивать ситуации, опасные для жизни и здоровья; действовать в чрезвычайных ситуациях; использовать средства индивидуальной и коллективной защиты; оказывать первую медицинскую помощь пострадавшим

1.4. Результаты освоения учебной дисциплины.

Освоение содержания учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

личностных:

Л1. развитие личностных, в том числе духовных и физических, качеств, обеспечивающих защищенность жизненно важных интересов личности от внешних и внутренних угроз;

Л2. готовность к служению Отечеству, его защите;

Л3. формирование потребности соблюдать нормы здорового образа жизни, осознанно выполнять правила безопасности жизнедеятельности;

Л4. исключение из своей жизни вредных привычек (курения, пьянства и т. д.);

Л5. воспитание ответственного отношения к сохранению окружающей природной среды, личному здоровью, как к индивидуальной и общественной ценности;

Л6. освоение приемов действий в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера;

метапредметных:

М1. овладение умениями формулировать личные понятия о безопасности; анализировать причины возникновения опасных и чрезвычайных ситуаций;

М2. обобщать и сравнивать последствия опасных и чрезвычайных ситуаций;

М3. выявлять причинно-следственные связи опасных ситуаций и их влияние на безопасность жизнедеятельности человека;

М4. овладение навыками самостоятельно определять цели и задачи по безопасному поведению в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях, выбирать средства реализации поставленных целей, оценивать результаты своей деятельности в обеспечении личной безопасности;

М5. формирование умения воспринимать и перерабатывать информацию, генерировать идеи, моделировать индивидуальные подходы к обеспечению личной безопасности в повседневной жизни и в чрезвычайных ситуациях;

М6. приобретение опыта самостоятельного поиска, анализа и отбора информации в области безопасности жизнедеятельности с использованием различных источников и новых информационных технологий;

М7. развитие умения выражать свои мысли и способности слушать собеседника, понимать его точку зрения, признавать право другого человека на иное мнение;

М8. формирование умений взаимодействовать с окружающими, выполнять различные социальные роли во время и при ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций;

М9. формирование умения предвидеть возникновение опасных ситуаций по характерным признакам их появления, а также на основе анализа специальной информации, получаемой из различных источников;

М10. развитие умения применять полученные теоретические знания на практике;

М11. принимать обоснованные решения и вырабатывать план действий в конкретной опасной ситуации с учетом реально складывающейся обстановки и индивидуальных возможностей;

М12. формирование умения анализировать явления и события природного, техногенного и социального характера, выявлять причины их возникновения и возможные последствия, проектировать модели личного безопасного поведения;

М13. развитие умения информировать о результатах своих наблюдений, участвовать в дискуссии, отстаивать свою точку зрения, находить компромиссное решение в различных ситуациях;

М14. освоение знания устройства и принципов действия бытовых приборов и других технических средств, используемых в повседневной жизни;

М15. приобретение опыта локализации возможных опасных ситуаций, связанных с нарушением работы технических средств и правил их эксплуатации;

М16. формирование установки на здоровый образ жизни;

М17. развитие необходимых физических качеств: выносливости, силы, ловкости, гибкости, скоростных качеств, достаточных для того, чтобы выдерживать необходимые умственные и физические нагрузки;

предметных:

П1. сформированность представлений о культуре безопасности жизнедеятельности, в том числе о культуре экологической безопасности как жизненно важной социально-нравственной позиции личности, а также средстве, повышающем защищенность личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз, включая отрицательное влияние человеческого фактора;

П2. получение знания основ государственной системы, российского законодательства, направленного на защиту населения от внешних и внутренних угроз;

П3. сформированность представлений о необходимости отрицания экстремизма, терроризма, других действий противоправного характера, а также асоциального поведения;

П4. сформированность представлений о здоровом образе жизни как о средстве обеспечения духовного, физического и социального благополучия личности;

П5. освоение знания распространенных опасных и чрезвычайных ситуаций природного, техногенного и социального характера;

П6. освоение знания факторов, пагубно влияющих на здоровье человека;

П7. развитие знания основных мер защиты (в том числе в области гражданской обороны) и правил поведения в условиях опасных и чрезвычайных ситуаций;

П8. формирование умения предвидеть возникновение опасных и чрезвычайных ситуаций по характерным для них признакам, а также использовать различные информационные источники;

П9. развитие умения применять полученные знания в области безопасности на практике, проектировать модели личного безопасного поведения в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях;

П10. получение и освоение знания основ обороны государства и воинской службы, законодательства об обороне государства и воинской обязанности граждан, прав и обязанностей гражданина до призыва, во время призыва и прохождения военной службы, уставных отношений, быта военнослужащих, порядка несения службы и воинских ритуалов, строевой, огневой и тактической подготовки;

П11. освоение знания основных видов военно-профессиональной деятельности, особенностей прохождения военной службы по призыву и контракту, увольнения с военной службы и пребывания в запасе;

П12. владение основами медицинских знаний и оказания первой помощи пострадавшим при неотложных состояниях (травмах, отравлениях и различных видах поражений), включая знания об основных инфекционных заболеваниях и их профилактике.

Виды учебной работы и объём учебных часов

Вид учебной работы	Объём часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	162
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	154
в том числе: теория	96
практические занятия	58
консультации	8
Итоговая аттестация в форме зачета по семестрам и дифференцированного зачета по курсу обучения – 2 часа из практических занятий	

Краткое содержание дисциплины

Актуальность изучения дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности», цели и задачи дисциплины. Основные теоретические положения дисциплины, определения терминов «среда обитания», «биосфера», «опасность», «риск», «безопасность». Необходимость формирования безопасного мышления и поведения. Культура безопасности жизнедеятельности — современная концепция

безопасного типа поведения личности. Значение изучения основ безопасности жизнедеятельности при освоении профессии.

Обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья. Здоровье и здоровый образ жизни. Влияние неблагоприятной окружающей среды на здоровье человека. Правила и безопасность дорожного движения. Вредные привычки. Репродуктивное здоровье как составляющая часть здоровья человека и общества. Правовые основы взаимоотношения полов.

Государственная система обеспечения безопасности населения. Общие понятия и классификация чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера. Характеристика чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера, наиболее вероятных для данной местности и района проживания. Гражданская оборона — составная часть обороноспособности страны. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС). Современные средства поражения и их поражающие факторы. Организация инженерной защиты населения от поражающих факторов чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени. Аварийно-спасательные и другие неотложные работы, проводимые в зонах чрезвычайных ситуаций. Обучение населения защите от чрезвычайных ситуаций. Государственные службы по охране здоровья и безопасности граждан.

Основы обороны государства и воинская обязанность. История создания Вооруженных Сил России. Организационная структура Вооруженных Сил Российской Федерации. Воинская обязанность. Обязательная подготовка граждан к военной службе. Призыв на военную службу. Прохождение военной службы по контракту. Альтернативная гражданская служба. Как стать офицером Российской армии. Воинская дисциплина и ответственность. Боевые традиции Вооруженных Сил России. Ритуалы Вооруженных Сил Российской Федерации.

Основы медицинских знаний. Понятие первой помощи. Понятие травм и их виды. Первая помощь при синдроме длительного сдавливания. Понятие и виды кровотечений. Первая помощь при ожогах. Первая помощь при воздействии низких температур. Первая помощь при попадании инородных тел в верхние дыхательные пути. Первая помощь при отравлениях. Основные инфекционные болезни, их классификация и профилактика. Первая помощь при отсутствии сознания.

Аннотация программы учебной дисциплины ОУДБ.08 АСТРОНОМИЯ

1.1. Область применения рабочей программы

Программа учебной дисциплины направлена на освоение содержания ФКГСОО в пределах основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.01.17 Повар, кондитер

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина «Астрономия» относится к «Общеобразовательному циклу».

1.3. Цели учебной дисциплины

Содержание программы «Астрономия» направлено на достижение следующих целей: понимания принципиальной роли астрономии в познании фундаментальных законов природы и современной естественно-научной картины мира;

знаний о физической природе небесных тел и систем, строения и эволюции Вселенной, пространственных и временных масштабах Вселенной, наиболее важных астрономических открытиях, определивших развитие науки и техники;

умений объяснять видимое положение и движение небесных тел принципами определения местоположения и времени по астрономическим объектам, навыками практического использования компьютерных приложений для определения вида звездного неба в конкретном пункте для заданного времени;

познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей в процессе приобретения знаний по астрономии с использованием различных источников информации и современных образовательных технологий;

умения применять приобретенные знания для решения практических задач повседневной жизни; научного мировоззрения;

навыков использования естественно-научных, особенно физико-математических знаний для объективного анализа устройства окружающего мира на примере достижений современной астрофизики, астрономии и космонавтики.

1.4. Результаты освоения учебной дисциплины

личностных:

Л1. сформированность научного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития астрономической науки;

Л2. устойчивый интерес к истории и достижениям в области астрономии;

Л3. умение анализировать последствия освоения космического пространства для жизни и деятельности человека;

метапредметных:

М1. умение использовать при выполнении практических заданий по астрономии такие мыслительные операции, как постановка задачи, формулирование гипотез, анализ и синтез, сравнение, обобщение, систематизация, выявление причинно-следственных связей, поиск аналогов, формулирование выводов для изучения различных сторон астрономических явлений, процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;

М2. владение навыками познавательной деятельности, навыками разрешения проблем, возникающих при выполнении практических заданий по астрономии;

М3. умение использовать различные источники по астрономии для получения достоверной научной информации, умение оценить ее достоверность;

М4. владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения по различным вопросам астрономии, использовать языковые средства, адекватные обсуждаемой проблеме астрономического характера, включая составление текста и презентации материалов с использованием информационных и коммуникационных технологий;

предметных:

П1. сформированность представлений о строении Солнечной системы, эволюции звезд и Вселенной, пространственно-временных масштабах Вселенной;

П2. понимание сущности наблюдаемых во Вселенной явлений;

П3. владение основополагающими астрономическими понятиями, теориями, законами и закономерностями, уверенное пользование астрономической терминологией и символикой;

П4. сформированность представлений о значении астрономии в практической деятельности человека и дальнейшем научно-техническом развитии;

П5. осознание роли отечественной науки в освоении и использовании космического пространства и развитии международного сотрудничества в этой области.

Виды учебной работы и объём учебных часов

Вид учебной работы	Объём часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	80
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	72
в том числе: теория	30
практические занятия	42
консультации	8
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

Краткое содержание дисциплины

Астрономия, ее связь с другими науками. Звезды и созвездия. Звездные карты, глобусы и атласы. Законы движения небесных тел. Развитие представлений о строении мира. Геоцентрическая система мира. Солнечная система как комплекс тел, имеющих общее происхождение. Земля и Луна — двойная планета. Исследования Луны космическими аппаратами. Пилотируемые полеты на Луну. Планеты земной группы. Природа Меркурия, Венеры и Марса. Планеты-гиганты, их спутники и кольца. Малые тела Солнечной системы: астероиды, планеты-карлики, кометы, метеороиды. Метеоры, болиды и метеориты. Излучение и температура Солнца. Газ и пыль в Галактике. Наша Галактика, ее размеры и структура. Конечность и бесконечность Вселенной — парадоксы классической космологии. Закон всемирного тяготения и представления о конечности и бесконечности Вселенной. Современные проблемы астрономии. Проблема существования жизни вне Земли. Условия, необходимые для развития жизни. Поиски жизни на планетах Солнечной системы.

Аннотация программы учебной дисциплины ОУДБ.09 РОДНОЙ ЯЗЫК/ РОДНАЯ ЛИТЕРАТУРА

1.1. Область применения рабочей программы

Программа учебной дисциплины направлена на освоение содержания ФКГСОО в пределах основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.01.17 Повар, кондитер

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина «Родной язык/ Родная литература» относится к «Общеобразовательному циклу».

1.3. Цели учебной дисциплины

- воспитание гражданина и патриота; формирование представления о русском языке как духовной, нравственной и культурной ценности народа; осознание национального своеобразия русского языка; формирование познавательного интереса, любви, уважительного отношения к русскому языку, а через него – к родной культуре; воспитание ответственного отношения к сохранению и развитию родного языка, формирование волонтерской позиции в отношении популяризации родного языка; воспитание уважительного отношения к культурам и языкам народов России; овладение культурой межнационального общения;
- совершенствование коммуникативных умений и культуры речи, обеспечивающих свободное владение русским литературным языком в разных сферах и ситуациях его использования;
- обогащение словарного запаса и грамматического строя речи учащихся;
- развитие готовности и способности к речевому взаимодействию и взаимопониманию, потребности к речевому самосовершенствованию;
- углубление и при необходимости расширение знаний о таких явлениях и категориях современного русского литературного языка, которые обеспечивают его нормативное, уместное, этичное использование в различных сферах и ситуациях общения; о стилистических ресурсах русского языка, об основных нормах русского литературного языка, о национальной специфике русского языка и языковых единицах, прежде всего о лексике и фразеологии с национально-культурной семантикой, о русском речевом этикете;
- совершенствование умений опознавать, анализировать, классифицировать языковые факты, оценивать их с точки зрения нормативности, соответствия ситуации и сфере общения, умений работать с текстом, осуществлять информационный поиск, извлекать и преобразовывать необходимую информацию;
- развитие проектного и исследовательского мышления, приобретение практического опыта исследовательской работы по родному языку, воспитание самостоятельности в приобретении знаний. Важнейшими задачами учебного предмета «Родной язык» являются приобщение обучающихся к фактам русской языковой истории в связи с историей русского народа, формирование представлений школьников о сходстве и различиях русского и других языков в контексте богатства и своеобразия языков, национальных традиций и культур народов России и мира; расширение представлений о русской языковой картине мира, о национальном языке как базе общезначимых нравственно-интеллектуальных ценностей, поведенческих стереотипов и т.п., что способствует воспитанию пат-

риотического чувства, гражданственности, национального самосознания и уважения к языкам и культурам других народов нашей страны и мира.

1.4. Результаты освоения учебной дисциплины

личностных:

Л1. Российская идентичность, способность к осознанию российской идентичности в поликультурном социуме, чувство причастности к историко - культурной общности русского народа и судьбе России, патриотизм, готовность к служению отечеству, его защите;

Л2. Уважение к своему народу, чувство ответственности перед родиной, гордости за свой край, свою родину, прошлое и настоящее многонационального народа России;

Формирование уважения к русскому языку как государственному языку Российской Федерации, являющемуся основой российской идентичности и главным фактором национального самоопределения;

Л3. Воспитание уважения к культуре, языкам, традициям и обычаям народов, проживающих в Российской Федерации.

Л4. Ориентация обучающихся на реализацию позитивных жизненных перспектив, инициативность, креативность, готовность и способность к личностному самоопределению, способность ставить цели и строить жизненные планы;

Л5. Готовность и способность обучающихся к отстаиванию личного достоинства, собственного мнения, готовность и способность вырабатывать собственную позицию по отношению к общественно-политическим событиям прошлого и настоящего на основе осознания и осмысления истории, духовных ценностей и достижений нашей страны;

Л6. Готовность и способность обучающихся к саморазвитию и самовоспитанию в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества;

Л7. Приверженность идеям интернационализма, дружбы, равенства, взаимопомощи народов; воспитание уважительного отношения к национальному достоинству людей, их чувствам, религиозным убеждениям.

Л8. Нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей, толерантного сознания и поведения в поликультурном мире, готовности и способности вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;

Л9. Принятие гуманистических ценностей, осознанное, уважительное и доброжелательное отношение к другому человеку, его мнению, мировоззрению;

Л10. Развитие компетенций сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности.

метапредметных:

М1. Умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов;

М2. Умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;

М3. Владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач;

М4. Готовность и способность к самостоятельной 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;

М5. Развернуто, логично и точно излагать свою точку зрения с использованием адекватных (устных и письменных) языковых средств;

предметных:

П1. Сформированность понятий о нормах родного языка и применение знаний о них в речевой практике;

- П2.** Владение видами речевой деятельности на родном языке (аудирование, чтение, говорение и письмо), обеспечивающими эффективное взаимодействие с окружающими людьми в ситуациях формального и неформального межличностного и межкультурного общения;
- П3.** Сформированность навыков свободного использования коммуникативно эстетических возможностей родного языка;
- П4.** Сформированность понятий и систематизацию научных знаний о родном языке; осознание взаимосвязи его уровней и единиц; освоение базовых понятий лингвистики, основных единиц и грамматических категорий родного языка;
- П5.** Сформированность навыков проведения различных видов анализа слова (фонетического, морфемного, словообразовательного, лексического, морфологического), синтаксического анализа словосочетания и предложения, а также многоаспектного анализа текста на родном языке;
- П6.** Обогащение активного и потенциального словарного запаса, расширение объема используемых в речи грамматических средств для свободного выражения мыслей и чувств на родном языке адекватно ситуации и стилю общения;
- П7.** Овладение основными стилистическими ресурсами лексики и фразеологии родного языка, основными нормами родного языка (орфоэпическими, лексическими, грамматическими, орфографическими, пунктуационными), нормами речевого этикета; приобретение опыта их использования в речевой практике при создании устных и письменных высказываний; стремление к речевому самосовершенствованию;
- П8.** Сформированность ответственности за языковую культуру как общечеловеческую ценность; осознание значимости чтения на родном языке и изучения родной литературы для своего дальнейшего развития; формирование потребности в систематическом чтении как средстве познания мира и себя в этом мире, гармонизации отношений человека и общества, многоаспектного диалога;
- П9.** Сформированность понимания родной литературы как одной из основных национально-культурных ценностей народа, как особого способа познания жизни;
- П10.** Обеспечение культурной самоидентификации, осознание коммуникативно-эстетических возможностей родного языка на основе изучения выдающихся произведений культуры своего народа, российской и мировой культуры;
- П11.** Сформированность навыков понимания литературных художественных произведений, отражающих разные этнокультурные традиции;
- П12.** Осознание роли русского родного языка в жизни общества и государства, в современном мире; осознание роли русского родного языка в жизни человека; осознание языка как развивающегося явления, взаимосвязи исторического развития языка с историей общества;
- П13.** Осознание национального своеобразия, богатства, выразительности русского родного языка;
- П14.** Распознавание, характеристика понимание и истолкование значения фразеологических оборотов с национально-культурным компонентом, уместное употребление их в современных ситуациях речевого общения; понимание и истолкование значения крылатых слов и выражений;
- П15.** Понимание процессов заимствования лексики как результата взаимодействия национальных культур; понимание роли заимствованной лексики в современном русском языке;
- П16.** Общее представление об особенностях освоения иноязычной лексики; определение значения лексических заимствований последних десятилетий; целесообразное употребление иноязычных слов;
- П17.** Осознание изменений в языке как объективного процесса; понимание внешних и внутренних факторов языковых изменений; общее представление объективных процессах в современном русском языке; соблюдение норм русского речевого этикета;
- П18.** Понимание национальной специфики русского речевого этикета по сравнению с речевым этикетом других народов.

Виды учебной работы и объём учебных часов

Вид учебной работы	Объём часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	80
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	78
в том числе: теория	30

практические занятия	48
консультации	2
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

Краткое содержание дисциплины

Русский язык в современном мире. Язык и культура. Отражение в русском языке материальной и духовной культуры русского и других народов. Понятие о русском литературном языке и языковой норме.

Слова общеиндоевропейского фонда, слова праславянского (общеславянского) языка, древнерусские (обще восточнославянские) слова, собственно русские слова. Собственно русские слова как база и основной источник развития лексики русского литературного языка. Роль старославянизмов в развитии русского литературного языка и их приметы. Стилистически нейтральные, книжные, устаревшие старославянизмы.

Иноязычная лексика в разговорной речи, дисплейных текстах, современной публицистике. Культура речи. Речевая деятельность. Текст.

Аннотация программы учебной дисциплины ОУДП.10 ХИМИЯ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Химия» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальностям СПО. Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Химия», в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259).

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Химия» относится к циклу «Общеобразовательная подготовка».

1.3. Цели учебной дисциплины:

Программа ориентирована на достижение следующих целей:

Формирование у обучающихся умения оценивать значимость химического знания для каждого человека;

формирование у обучающихся целостного представления о мире и роли химии в создании современной естественно-научной картины мира; умения объяснять объекты и процессы окружающей действительности: природной, социальной, культурной, технической среды, — используя для этого химические знания;

развитие у обучающихся умений различать факты и оценки, сравнивать оценочные выводы, видеть их связь с критериями оценок и связь критериев с определенной системой ценностей, формулировать и обосновывать собственную позицию;

приобретение обучающимися опыта разнообразной деятельности, познания и самопознания; ключевых навыков, имеющих универсальное значение для различных видов деятельности (навыков решения проблем, принятия решений, поиска, анализа и обработки информации, коммуникативных навыков, навыков измерений, сотрудничества, безопасного обращения с веществами и в повседневной жизни).

1.4. Результаты освоения учебной дисциплины.

Освоение содержания учебной дисциплины «Химия» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

личностных:

Л1 чувство гордости и уважения к истории и достижениям отечественной химической науки; химически грамотное поведение в профессиональной деятельности и в быту при обращении с химическим и веществами, материалами и процессами;

Л2 готовность к продолжению образования и повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности объективное осознание роли химических компетенций в этом;

Л3 умение использовать достижения современной химической науки и химических технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности;

метапредметных:

М1 использование различных видов познавательной деятельности основных интеллектуальных операций (постановки задачи, формулирования гипотез, анализа и синтеза, сравнения, обобщения, систематизации, выявления причинно-следственных связей, поиска аналогов, формулирования выводов) для решения поставленной задачи, применение основных методов познания (наблюдения, научного эксперимента) для изучения различных сторон химических объектов и процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;

М2 использование различных источников для получения химической информации, умение оценить ее достоверность для достижения хороших результатов в профессиональной сфере;

предметных:

П1 сформированности представлений о месте химии в современной научной картине мира; понимание роли химии в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач;

П2 владение основополагающими химическими понятиями, теориями, законами и закономерностями; уверенное пользование химической терминологией и символикой;

П3 владение основными методами научного познания, используемыми в химии: наблюдением, описанием, измерением, экспериментом; умение обрабатывать, объяснять результаты проведенных опытов и делать выводы; готовность и способность применять методы познания при решении практических задач;

П4 сформированности умения давать количественные оценки и производить расчеты по химическим формулам и уравнениям;

П5 владение правилами техники безопасности при использовании химических веществ;

П6 сформированности собственной позиции по отношению к химической информации, получаемой из разных источников.

Ви

ды учебной работы и объём учебных часов

Вид учебной работы	Объём часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	237
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	229
в том числе: теория	94
практические занятия	135
консультации	8
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

Краткое содержание дисциплины

Органическая химия. Предмет органической химии. Теория строения органических веществ. Предельные углеводороды. Этиленовые и диеновые. Ацетиленовые углеводороды. Арены. Природные источники углеводородов. Гидроксильные соединения. Альдегиды и кетоны. Карбоновые кислоты. Углеводы. Амины. Азотсодержащие гетероциклические соединения. Биологически активные соединения.

Общая и неорганическая химия. Химия наука о веществах. Строение атома. Периодический закон и Периодическая система химических элементов Д. И. Менделеева и строение атома. Строение вещества. Полимеры. Дисперсные системы. Химические реакции. Растворы. ОВР. Электрохимические процессы. Классификация веществ. Простые вещества. Основные классы органических и неорганических соединений. Химия элементов. Химия в жизни общества.

Аннотация программы учебной дисциплины ОУДП.11 БИОЛОГИЯ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Биология» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО. Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Биология», в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259).

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина «Биология» относится к циклу «Общеобразовательная подготовка».

1.3. Цели учебной дисциплины

Содержание программы «Биология» направлено на достижение следующих **целей**:

- получение фундаментальных знаний о биологических системах (Клетка, Организм, Популяция, Вид, Экосистема); истории развития современных представлений о живой природе, выдающихся открытиях в биологической науке; о роли биологической науки в формировании современной естественно - научной картины мира; методах научного познания;
- овладение умениями логически мыслить, обосновывать место и роль биологических знаний в практической деятельности людей, развитии современных технологий; определять живые объекты в природе; проводить наблюдения за экосистемами с целью их описания и выявления естественных и антропогенных изменений; находить и анализировать информацию о живых объектах;
- развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей обучающихся в процессе изучения биологических явлений; выдающихся достижений биологии, вошедших в общечеловеческую культуру; сложных и противоречивых путей развития современных научных взглядов, идей, теорий, концепций, гипотез (о сущности и происхождении жизни, человека) в ходе работы с различными источниками информации;
- воспитание убежденности в необходимости познания живой природы, необходимости рационального природопользования, бережного отношения к природным ресурсам и окружающей среде, собственному здоровью; уважения к мнению оппонента при обсуждении биологических проблем;
- использование приобретенных биологических знаний и умений в повседневной жизни для оценки последствий своей деятельности (и деятельности других людей) по отношению к окружающей среде, здоровью других людей и собственному здоровью; обоснование и соблюдение мер профилактики заболеваний, оказание первой помощи при травмах, соблюдение правил в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования — программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

1.4. Результаты усвоения учебной дисциплины

Освоение содержания учебной дисциплины «Биология» обеспечивает достижение обучающимися следующих **результатов**:

личностных:

- Л1.** сформированность чувства гордости и уважения к истории и достижениям отечественной биологической науки; представления о целостной естественно-научной картине мира;
- Л2.** понимание взаимосвязи и взаимозависимости естественных наук, их влияния на окружающую среду, экономическую, технологическую, социальную этическую сферы деятельности человека;
- Л3.** способность использовать знания о современной естественно-научной картине мира в образовательной и профессиональной деятельности; возможности информационной среды для обеспечения продуктивного самообразования;
- Л4.** владение культурой мышления, способность к обобщению, анализу, восприятию информации в области естественных наук, постановке цели и выбору путей ее достижения в профессиональной

сфере;

Л5. способность руководствоваться в своей деятельности современными принципами толерантности, диалога и сотрудничества; готовность к взаимодействию с коллегами, работе в коллективе;

Л6. готовность использовать основные методы защиты от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий;

Л7. обладание навыками безопасной работы во время проектно-исследовательской

Л8. экспериментальной деятельности, при использовании лабораторного оборудования;

Л9. способность использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для соблюдения мер профилактики отравлений, вирусных и других заболеваний, стрессов, вредных привычек (курения, алкоголизма, наркомании); правил поведения в природной среде;

Л10. готовность к оказанию первой помощи при травмах, простудных и других заболеваниях, отравлениях пищевыми продуктами;

метапредметных:

М1. осознание социальной значимости своей профессии/специальности, обладание мотивацией к осуществлению профессиональной деятельности;

М2. осознание социальной значимости своей профессии/специальности, обладание мотивацией к осуществлению профессиональной деятельности;

М3. повышение интеллектуального уровня в процессе изучения биологических явлений; выдающихся достижений биологии, вошедших в общечеловеческую культуру; сложных и противоречивых путей развития современных научных взглядов, идей, теорий, концепций, гипотез (о сущности и происхождении жизни, человека) в ходе работы с различными источниками информации;

М4. способность организовывать сотрудничество единомышленников, в том числе с использованием современных информационно-коммуникационных технологий;

М5. способность понимать принципы устойчивости и продуктивности живой природы, пути ее изменения под влиянием антропогенных факторов, способность к системному анализу глобальных экологических проблем, вопросов состояния окружающей среды и рационального использования природных ресурсов;

М6. умение обосновывать место и роль биологических знаний в практической деятельности людей, развитии современных технологий; определять живые объекты в природе; проводить наблюдения за экосистемами с целью их описания и выявления естественных и антропогенных изменений; находить и анализировать информацию о живых объектах;

М7. способность применять биологические и экологические знания для анализа прикладных проблем хозяйственной деятельности;

М8. способность к самостоятельному проведению исследований, постановке естественно-научного эксперимента, использованию информационных технологий для решения научных и профессиональных задач;

М9. способность к оценке этических аспектов некоторых исследований в области биотехнологии (клонирование, искусственное оплодотворение);

предметных:

П1. сформированность представлений о роли и месте биологии в современной научной картине мира; понимание роли биологии в формировании кругозора и функциональной грамотности для решения практических задач;

П2. владение основополагающими понятиями и представлениями о живой природе, ее уровневой организации и эволюции; уверенное пользование биологической терминологией и символикой;

П3. владение основными методами научного познания, используемыми при биологических исследованиях живых объектов и экосистем: описанием, измерением, проведением наблюдений; выявление и оценка антропогенных изменений в природе;

П4. сформированность умений объяснять результаты биологических экспериментов, решать элементарные биологические задачи;

П5. сформированность собственной позиции по отношению к биологической информации, получаемой из разных источников, глобальным экологическим проблемам и путям их решения.

Виды учебной работы и объём учебных часов

Вид учебной работы	Объём часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	366
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	350
в том числе: теория	140
практические занятия	210
консультации	10
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	6

Краткое содержание дисциплины

Цитология. Клетка – единица живого. Онтогенез. Размножение и индивидуальное развитие организмов. Основы генетики и селекции. Экология – взаимоотношения организмов и среды. Биотехнологии.

Аннотация программы учебной дисциплины

ДУП.01 ВВЕДЕНИЕ В ПРОФЕССИЮ: ОБЩИЕ КОМПЕТЕНЦИИ ПРОФЕССИОНАЛА

АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ

1 модуль **ПРОЕКТНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ**

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины Проектная деятельность является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессиям СПО. Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Физика», в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259).

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к циклу «Дополнительные учебные предметы» и изучается на 1 курсе в 1 и 2 семестрах.

1.3. Цели учебной дисциплины

Содержание программы «Проектная деятельность» направлено на формирование у студентов элементов следующих общих компетенций (ОК):

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. (ОК 4.4. Пользуется разнообразной справочной литературой, электронными ресурсами и т.п. ОК 4.5. Умеет работать с текстом, анализирует его, выделяет необходимые элементы и может их охарактеризовать; структурирует информацию – представляет ее в виде схем, таблиц и т.д. ОК 4.6. Оценивает полноту и достоверность информации).

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. (ОК 5.1. Осуществляет поиск информации в сети Интернет и различных электронных носителях. ОК 5.2. Использует информационно-коммуникационные средства для обработки и хранения информации. ОК 5.3. Использует электронную почту для передачи и хранения информации. ОК 5.4. Представляет информацию в различных формах с использованием разнообразного программного обеспечения. ОК 5.5. Создает презентационные материалы, используя различные программные продукты (PowerPoint, Publisher и т.д).

ОК6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. (ОК 6.1. Включается в коллективное обсуждение рабочей ситуации, формулирует и аргументирует свою позицию. ОК 6.2. Взаимодействует в коллективе (бригаде, команде и в других сферах взаимодействия) эффективно, без конфликтов, с соблюдением этических норм и деловой этики). ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. (ОК 8.1. Владеет навыками самоорганизации и применяет их на практике. ОК 8.3. Проводит самоанализ и коррекцию

собственной деятельности на основании достигнутых результатов. ОК 8.4. Демонстрирует результативность самостоятельной работы. ОК 8.5. Владеет навыками планирования деятельности).

1.4. Результаты освоения учебной дисциплины

Освоение содержания учебной дисциплины «Проектная деятельность» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

знать:

- 31 - виды проектной деятельности;
- 32 - основные методы исследований;
- 33 - этапы проектирования;
- 34 - структуру учебного проекта;
- 35 - требования, предъявляемые к оформлению учебного проекта.

уметь:

- У1 - планировать работу над проектом;
- У2 - выявлять понятийный аппарат;
- У3 - применять деловой стиль языка в тексте и устном выступлении;
- У4 - делать аналитический обзор литературы;
- У5 - определять сферу интересов для поиска источников информации;
- У6 - оформлять проектную работу в соответствии с требованиями;
- У7 - логически обосновывать и формулировать выводы по работе над проектом;
- У8 - презентовать свой проект.

Виды учебной работы и объём учебных часов

Вид учебной работы	Объём часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	76
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	76
в том числе:	
теория	36
практические занятия	36
Консультации	4
Промежуточная аттестация в форме	

Краткое содержание дисциплины

Основные понятия научно-исследовательской деятельности. Исследовательская и проектная деятельность: понятие, возможности. Понятийный аппарат исследователя. Типология и классификация учебно-исследовательских и научно-исследовательских проектов. Характеристика структурных элементов различных типов исследовательских работ. Составление плана индивидуального проекта. Логические законы. Методология исследователя. Характеристика основных методов исследования. Особенности научного стиля речи. Написание текстов разной стилистической направленности. Планирование и организация исследовательской деятельности. Поиск, накопление и обработка научной информации. Отработка техники работы с информацией. Подбор литературы по своей теме. Правила оформления основных этапов проекта: введения, теоретической и практической частей, заключения. Требования к оформлению текста, таблиц и иллюстраций по ГОСТу. Проработка «Списка информационных источников». Создание презентации, «видео-презентации» или «стендового доклада» к ИП. Защита индивидуального проекта.

АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ

2 модуль. *ИНФОРМАТИКА В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ*

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины Информатика в профессиональной деятельности является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессиям СПО. Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Физика», в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в преде-

лах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259).

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к циклу «Дополнительные учебные предметы» и изучается на 1 курсе в 1 и 2 семестрах.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины

Содержание программы «Информатика в профессиональной деятельности» направлено на достижение следующих целей:

- ✓ формирование у обучающихся представлений о роли информатики и информационно-коммуникационных технологий (ИКТ) в современном обществе, понимание основ правовых аспектов использования компьютерных программ и работы в Интернете;
- ✓ формирование у обучающихся умений осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;
- ✓ формирование у обучающихся умений применять, анализировать, преобразовывать информационные модели реальных объектов и процессов, используя при этом ИКТ, в том числе при изучении других дисциплин;
- ✓ развитие у обучающихся познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей путем освоения и использования методов информатики и средств ИКТ при изучении различных учебных предметов;
- ✓ приобретение обучающимися опыта использования информационных технологий в индивидуальной и коллективной учебной и познавательной, в том числе проектной, деятельности;
- ✓ приобретение обучающимися знаний этических аспектов информационной деятельности и информационных коммуникаций в глобальных сетях;
- ✓ осознание ответственности людей, вовлеченных в создание и использование информационных систем, распространение и использование информации;
- ✓ владение информационной культурой, способностью анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий, средств образовательных и социальных коммуникаций.

Освоение содержания учебной дисциплины «Информатика в профессиональной деятельности» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

личностных:

- Л1.** чувство гордости и уважения к истории развития и достижениям отечественной информатики в мировой индустрии информационных технологий;
- Л2.** осознание своего места в информационном обществе;
- Л3.** готовность и способность к самостоятельной и ответственной творческой деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий;
- Л4.** умение использовать достижения современной информатики для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности, самостоятельно формировать новые для себя знания в профессиональной области, используя для этого доступные источники информации;
- Л5.** умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в командной работе по решению общих задач, в том числе с использованием современных средств сетевых коммуникаций;
- Л6.** умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития, в том числе с использованием современных электронных образовательных ресурсов;
- Л7.** умение выбирать грамотное поведение при использовании разнообразных средств информационно-коммуникационных технологий как в профессиональной деятельности, так и в быту;

Л8. готовность к продолжению образования и повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности на основе развития личных информационно-коммуникационных компетенций;

метапредметных:

М1. умение определять цели, составлять планы деятельности и определять средства, необходимые для их реализации;

М2. использование различных видов познавательной деятельности для решения информационных задач, применение основных методов познания (наблюдения, описания, измерения, эксперимента) для организации учебно-исследовательской и проектной деятельности с использованием ИКТ;

М3. использование различных информационных объектов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере в изучении явлений и процессов;

М4. использование различных источников информации, в том числе электронных библиотек, умение критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников, в том числе из сети Интернет;

М5. умение анализировать и представлять информацию, данную в электронных форматах на компьютере в различных видах;

М6. умение использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;

М7. умение публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации средствами информационных и коммуникационных технологий;

предметных:

П1. сформированность представлений о роли информации и информационных процессов в окружающем мире;

П2. владение навыками алгоритмического мышления и понимание методов формального описания алгоритмов, владение знанием основных алгоритмических конструкций, умение анализировать алгоритмы;

П3. использование готовых прикладных компьютерных программ по профилю подготовки;

П4. владение способами представления, хранения и обработки данных на компьютере;

П5. владение компьютерными средствами представления и анализа данных в электронных таблицах;

П6. сформированность представлений о базах данных и простейших средствах управления ими;

П7. сформированность представлений о компьютерно-математических моделях и необходимости анализа соответствия модели и моделируемого объекта (процесса);

П8. владение типовыми приемами написания программы на алгоритмическом языке для решения стандартной задачи с использованием основных конструкций языка программирования;

П9. сформированность базовых навыков и умений по соблюдению требований техники безопасности, гигиены и ресурсосбережения при работе со средствами информатизации;

П10. понимание основ правовых аспектов использования компьютерных программ и прав доступа к глобальным информационным сервисам;

П11. применение на практике средств защиты информации от вредоносных программ, соблюдение правил личной безопасности и этики в работе с информацией и средствами коммуникаций в Интернете.

1.4. Результаты освоения учебной дисциплины

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать следующими компетенциями (далее – ОК и ПК):

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

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

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

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

ОК.09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

Виды учебной работы и объем учебных часов

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	248
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	248
в том числе:	
теория	70
практические занятия	174
Консультации	4
Промежуточная аттестация в форме	

Краткое содержание дисциплины

Информация и информационные ресурсы. Технологические средства информационных технологий. Информационная безопасность в профессиональной деятельности человека. Компьютерные комплексы и сети. Электронная почта и другие услуги ЛВС и Интернет. Информационные системы в профессиональной деятельности. Современные информационные технологии в документационном обеспечении управления. Текстовый редактор MSWord. Табличный процессор MSExcel. Создание презентаций MSPowerPoint. Компьютерные справочно-правовые системы (СПС). Автоматизированное рабочее место.

АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ

3 модуль. ФИЗИКА И ОСНОВЫ РАБОТЫ С ЭЛЕКТРООБОРУДОВАНИЕМ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины Физика и основы работы с электрооборудованием является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессиям СПО. Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Физика», в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259).

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к циклу «Дополнительные учебные предметы» и изучается на 1 курсе в 1 и 2 семестрах.

1.3. Цели учебной дисциплины

Содержание программы «Физика» направлено на достижение следующих целей:

- освоение знаний о фундаментальных физических законах и принципах, лежащих в основе современной физической картины мира; наиболее важных открытиях в области физики, оказавших определяющее влияние на развитие техники и технологии; методах научного познания природы;
- овладение умениями проводить наблюдения, планировать и выполнять эксперименты, выдвигать гипотезы и строить модели, применять полученные знания по физике для объяснения разнообразных физических явлений и свойств веществ; практически использовать физические знания; оценивать достоверность естественно-научной информации;

- развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей в процессе приобретения знаний и умений по физике с использованием различных источников информации и современных информационных технологий;
- воспитание убежденности в возможности познания законов природы, использования достижений физики на благо развития человеческой цивилизации; необходимости сотрудничества в процессе совместного выполнения задач, уважительного отношения к мнению оппонента при обсуждении проблем естественно-научного содержания; готовности к морально-этической оценке использования научных достижений, чувства ответственности за защиту окружающей среды;
- использование приобретенных знаний и умений для решения практических задач повседневной жизни, обеспечения безопасности собственной жизни, рационального природопользования и охраны окружающей среды и возможность применения знаний при решении задач, возникающих в последующей профессиональной деятельности.

1.4. Результаты освоения учебной дисциплины

Освоение содержания учебной дисциплины «Физика» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

личностных:

- Л1.** чувство гордости и уважения к истории и достижениям отечественной физической науки;
- Л2.** физически грамотное поведение в профессиональной деятельности и быту при обращении с приборами и устройствами;
- Л3.** готовность к продолжению образования и повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности и объективное осознание роли физических компетенций в этом;
- Л4.** умение использовать достижения современной физической науки и физических технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности;
- Л5.** умение самостоятельно добывать новые для себя физические знания, используя для этого доступные источники информации;
- Л6.** умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в команде по решению общих задач;
- Л7.** умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития;

метапредметных:

- М1.** использование различных видов познавательной деятельности для решения физических задач, применение основных методов познания (наблюдения, описания, измерения, эксперимента) для изучения различных сторон окружающей действительности;
- М2.** использование основных интеллектуальных операций: постановки задачи, формулирования гипотез, анализа и синтеза, сравнения, обобщения, систематизации, выявления причинно-следственных связей, поиска аналогов, формулирования выводов для изучения различных сторон физических объектов, явлений и процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;
- М3.** умение генерировать идеи и определять средства, необходимые для их реализации;
- М4.** умение использовать различные источники для получения физической информации, оценивать ее достоверность;
- М5.** умение анализировать и представлять информацию в различных видах;
- М6.** умение публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации;

предметных:

- П1.** сформированность представлений о роли и месте физики в современной научной картине мира;
- П2.** понимание физической сущности наблюдаемых во Вселенной явлений, роли физики в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач;
- П3.** владение основополагающими физическими понятиями, закономерностями, законами и теориями; уверенное использование физической терминологии и символики;
- П4.** владение основными методами научного познания, используемыми в физике: наблюдением, описанием, измерением, экспериментом;

П5. умения обрабатывать результаты измерений, обнаруживать зависимость между физическими величинами, объяснять полученные результаты и делать выводы;

П6. сформированность умения решать физические задачи;

П7. сформированность умения применять полученные знания для объяснения условий протекания физических явлений в природе, профессиональной сфере и для принятия практических решений в повседневной жизни;

П8. сформированность собственной позиции по отношению к физической информации, получаемой из разных источников.

Виды учебной работы и объём учебных часов

Вид учебной работы	Объём часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	466
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	452
в том числе:	
теория	178
практические занятия	274
Консультации	14
Промежуточная аттестация в форме	

Краткое содержание дисциплины

Механика. Кинематика. Законы механики Ньютона. Законы сохранения в механике. Молекулярная физика. Термодинамика. Основы МКТ. Идеальный газ. Основы термодинамики. Свойства паров. Свойства жидкостей. Свойства твердых тел. Основы электродинамики. Электрическое поле. Законы постоянного тока. Электрический ток в полупроводниках. Магнитное поле. Электромагнитная индукция. Колебания и волны. Механические колебания. Упругие волны. Электромагнитные колебания и волны. Электромагнитные волны. Оптика. Природа света. Волновые свойства света. Элементы квантовой физики. Квантовая оптика. Физика атома. Физика атомного ядра. Эволюция Вселенной. Строение и развитие Вселенной.

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины Физика и основы работы с электрооборудованием является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессиям СПО. Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Физика», в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259).

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к циклу «Дополнительные учебные предметы» и изучается на 1 курсе в 1 и 2 семестрах.

1.3. Цели учебной дисциплины

Содержание программы «Физика» направлено на достижение следующих целей:

- освоение знаний о фундаментальных физических законах и принципах, лежащих в основе современной физической картины мира; наиболее важных открытиях в области физики, оказавших определяющее влияние на развитие техники и технологии; методах научного познания природы;
- овладение умениями проводить наблюдения, планировать и выполнять эксперименты, выдвигать гипотезы и строить модели, применять полученные знания по физике для объяснения разнообразных физических явлений и свойств веществ; практически использовать физические знания; оценивать достоверность естественно-научной информации;

- развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей в процессе приобретения знаний и умений по физике с использованием различных источников информации и современных информационных технологий;
- воспитание убежденности в возможности познания законов природы, использования достижений физики на благо развития человеческой цивилизации; необходимости сотрудничества в процессе совместного выполнения задач, уважительного отношения к мнению оппонента при обсуждении проблем естественно-научного содержания; готовности к морально-этической оценке использования научных достижений, чувства ответственности за защиту окружающей среды;
- использование приобретенных знаний и умений для решения практических задач повседневной жизни, обеспечения безопасности собственной жизни, рационального природопользования и охраны окружающей среды и возможность применения знаний при решении задач, возникающих в последующей профессиональной деятельности.

1.4. Результаты освоения учебной дисциплины

Освоение содержания учебной дисциплины «Физика» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

личностных:

- Л1.** чувство гордости и уважения к истории и достижениям отечественной физической науки;
- Л2.** физически грамотное поведение в профессиональной деятельности и быту при обращении с приборами и устройствами;
- Л3.** готовность к продолжению образования и повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности и объективное осознание роли физических компетенций в этом;
- Л4.** умение использовать достижения современной физической науки и физических технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности;
- Л5.** умение самостоятельно добывать новые для себя физические знания, используя для этого доступные источники информации;
- Л6.** умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в команде по решению общих задач;
- Л7.** умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития;

метапредметных:

- М1.** использование различных видов познавательной деятельности для решения физических задач, применение основных методов познания (наблюдения, описания, измерения, эксперимента) для изучения различных сторон окружающей действительности;
- М2.** использование основных интеллектуальных операций: постановки задачи, формулирования гипотез, анализа и синтеза, сравнения, обобщения, систематизации, выявления причинно-следственных связей, поиска аналогов, формулирования выводов для изучения различных сторон физических объектов, явлений и процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;
- М3.** умение генерировать идеи и определять средства, необходимые для их реализации;
- М4.** умение использовать различные источники для получения физической информации, оценивать ее достоверность;
- М5.** умение анализировать и представлять информацию в различных видах;
- М6.** умение публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации;

предметных:

- П1.** сформированность представлений о роли и месте физики в современной научной картине мира;
- П2.** понимание физической сущности наблюдаемых во Вселенной явлений, роли физики в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач;
- П3.** владение основополагающими физическими понятиями, закономерностями, законами и теориями; уверенное использование физической терминологии и символики;
- П4.** владение основными методами научного познания, используемыми в физике: наблюдением, описанием, измерением, экспериментом;

П5. умения обрабатывать результаты измерений, обнаруживать зависимость между физическими величинами, объяснять полученные результаты и делать выводы;

П6. сформированность умения решать физические задачи;

П7. сформированность умения применять полученные знания для объяснения условий протекания физических явлений в природе, профессиональной сфере и для принятия практических решений в повседневной жизни;

П8. сформированность собственной позиции по отношению к физической информации, получаемой из разных источников.

Виды учебной работы и объём учебных часов

Вид учебной работы	Объём часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	466
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	452
в том числе:	
теория	178
практические занятия	274
Консультации	14
Промежуточная аттестация в форме	

Краткое содержание дисциплины

Механика. Кинематика. Законы механики Ньютона. Законы сохранения в механике. Молекулярная физика. Термодинамика. Основы МКТ. Идеальный газ. Основы термодинамики. Свойства паров. Свойства жидкостей. Свойства твердых тел. Основы электродинамики. Электрическое поле. Законы постоянного тока. Электрический ток в полупроводниках. Магнитное поле. Электромагнитная индукция. Колебания и волны. Механические колебания. Упругие волны. Электромагнитные колебания и волны. Электромагнитные волны. Оптика. Природа света. Волновые свойства света. Элементы квантовой физики. Квантовая оптика. Физика атома. Физика атомного ядра. Эволюция Вселенной. Строение и развитие Вселенной. Эволюция звезд.

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объём часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	72
в том числе самостоятельная работа обучающегося	4
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	68
в том числе:	
лекции	26
практические занятия и лабораторные работы	42
Итоговая аттестация в форме <i>дифференцированного зачета</i>	

Краткое содержание программы: Основы рисунка. Геометрические композиции в рисунке. Цвет в композиции рисунка. Орнамент. Рисование с натуры. Рисование с натуры геометрических фигур и предметов быта. Рисование с натуры овощей, фруктов и растений. Рисование с натуры животных и птиц. Рисование с натуры фруктов и овощей. Рисование пирожных и тортов. Композиция тортов. Основы лепки. Изготовление макетов тортов.

Аннотация программы учебной дисциплины ОП.01 ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП. 01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Место дисциплины в структуре образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены относится к общепрофессиональному циклу.

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

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

- использовать лабораторное оборудование;
- определять основные группы микроорганизмов;
- проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;
- обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков
- обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП (НАССР)) при выполнении работ;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
- осуществлять микробиологический контроль пищевого производства
- проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов;
- рассчитывать энергетическую ценность блюд;
- составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека.

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

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

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы 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 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

Перечень профессиональных компетенций, элементы которых формируются в рамках дисциплины

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, мяча, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 2.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентом
ПК 3.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.1	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентом

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем работы
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателями	34
Самостоятельная работа	2
Объем программы	36
В том числе	
Теоретическое обучение	16
Лабораторные работы	-
Практические работы	18
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета	2 ч из практич.

Краткое содержание дисциплины

Цель микробиологии установить факт наличия или отсутствия возбудителя, микроорганизма на объектах окружающей среды. Значение и развитие науки физиологии. Принципы рационального питания. Санитарно- гигиенические и санитарно- технологические требования предъявляемые к предприятиям общественного питания.

Аннотация программы учебной дисциплины

ОП.02 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.02 Техническое оснащение и организация рабочего места является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Место дисциплины в структуре образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.02 Техническое оснащение организаций питания относится к общепрофессиональному циклу дисциплин.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов;
- организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;

- подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации
- выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению;
- оценивать эффективность использования оборудования;
- планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма;
- контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов.
- оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве;
- рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования
- проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;
- принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;
- прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;
- правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;
- методики расчета производительности технологического оборудования;
- способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;
- правила электробезопасности, пожарной безопасности;п
- правила охраны труда в организациях питания.

В результате изучения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

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

Перечень профессиональных компетенций, элементы которых формируются в рамках дисциплины

- ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
- ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи
- ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
- ПК 1.4 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи
- 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
- 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
- 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
- ПК 5.1 Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
- ПК 5.2 Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
- ПК 5.3 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
- ПК 5.4 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
- ПК 5.5 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем работы
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателями	68
Самостоятельная работа	4
Объем программы	72
В том числе	
Теоретическое обучение	34
Лабораторные работы	-
Практические работы	34
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета	

Краткое содержание дисциплины

Классификация и характеристика основных типов организации питания. Принципы организации кулинарного и кондитерского производства. Классификация механического, немеханического, теплового, холодильного, весоизмерительного оборудования. Использование энергоэффективных и энергосберегающих технологий и оборудования на производстве.

Аннотация программы учебной дисциплины

ОП.03 ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.03 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в состав укрупненной группы профессий **43.00.00 «Сервис и туризм»**

1.2. Место дисциплины в структуре образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности относится к общепрофессиональному циклу.

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

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

- 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.

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

- 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.

В результате изучения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

Перечень общих компетенций, элементы которых формируются в рамках дисциплины

ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Перечень профессиональных компетенций, элементы которых формируются в рамках дисциплины

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
ПК1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи
ВД 2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

ПК 2.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
ВД 3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
ВД 4	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
ВД 5	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

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

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем работы
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателями	34
Самостоятельная работа	2
Объем программы	36
В том числе	
Теоретическое обучение	16
Лабораторные работы	-
Практические работы	18
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета	

Краткое содержание дисциплины

Экономика сферы услуг в современном обществе. Спрос и предложение на рынке услуг. Основные принципы рыночной экономики. Механизм ценообразования. Организационно-правовые формы организаций. Анализ практических ситуаций по организационно-правовым формам юридических лиц. Понятие, виды предпринимательства. Нормативно- правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения. Основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения. Формы и системы оплаты труда. Виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы.

Аннотация программы учебной дисциплины ОП.04 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.08 Безопасность жизнедеятельности является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в состав укрупненной группы профессий **43.00.00 «Сервис и туризм»**

1.2. Место дисциплины в структуре образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.04 Безопасность жизнедеятельности относится к общепрофессиональному циклу дисциплин.

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

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

- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от поражающих факторов чрезвычайных ситуаций;
- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;
- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;
- применять первичные средства пожаротушения;
- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;
- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;
- оказывать первую помощь пострадавшим.

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

- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;
- 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;
- задачи и основные мероприятия гражданской обороны;
- способы защиты населения от оружия массового поражения;
- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;
- основы военной службы и обороны государства;
- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее 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;
- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

В результате изучения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций.

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

Перечень профессиональных компетенций, элементы которых формируются в рамках дисциплины

ПК 1.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.1	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское

сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем работы
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателями	34
Самостоятельная работа	2
Объем программы	36
В том числе	
Теоретическое обучение	16
Лабораторные работы	-
Практические работы	18
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета	

Краткое содержание дисциплины

Понятие о чрезвычайной ситуации. Чрезвычайные ситуации мирного и военного времени, их характеристика, источники возникновения. Основы законодательства Российской Федерации по организации защиты населения. Организация защиты населения от чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени. Уставы Вооруженных Сил Российской Федерации. Вооружение, боевая техника и специальное снаряжение Российской армии и флота. Основы применения стрелкового оружия. Медико-санитарная подготовка.

Аннотация программы учебной дисциплины

ОП.05 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.05 Иностранный язык в профессиональной деятельности является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в состав укрупненной группы профессий **43.00.00 «Сервис и туризм»**

1.2. Место дисциплины в структуре образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.05 Иностранный язык в профессиональной деятельности относится к общепрофессиональному циклу дисциплин.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- 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.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- профессиональную терминологию сферы индустрии питания, социально-культурные и ситуационно обусловленные правила общения на иностранном языке;
- лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности.

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы 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 уче-

	том особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Перечень профессиональных компетенций, элементы которых формируются в рамках дисциплины

ВД 1	<i>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</i>
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 1.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролик
ВД 2	<i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:</i>
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
ВД 3	<i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:</i>
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
ВД 4	<i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:</i>
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
ВД 5	<i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента:</i>
ПК 5.2	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 5.4	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.5	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем работы
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателями	51
Самостоятельная работа	3
Объем программы	54
В том числе	
Теоретическое обучение	2
Лабораторные работы	-
Практические работы	49
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета	

Краткое содержание дисциплины

Роль английского языка, как язык международного общения. Продукты питания и продуктовые магазины. Прием пищи. Структура меню и рецептуры блюд. Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд. Кухонная посуда сервировочная и барная посуда. Технология приготовления блюд. Вкусовые качества блюд. Моя профессия повар. Способы приготовления хлебобулочных изделий. Здоровое питание.

Аннотация программы учебной дисциплины ОП. 06 ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.06 Основы калькуляции и учета является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:

Учебная дисциплина ОП. 5 Основы калькуляции и учета относится к общепрофессиональному циклу общепрофессиональных дисциплин.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве,

- оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;
- составлять товарный отчет за день;
- определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;
- составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико-технологическими картами;
- рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;
- участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве.

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

- предмет и метод бухгалтерского учета;
- понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие
- калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства;
- сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления;
- правила документального оформления движения материальных ценностей; источники поступления продуктов и тары;
- методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов;
- понятие материальной ответственности,
- документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц;
- ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей.

В результате изучения дисциплины ОП.5 Основы калькуляции и учета обучающийся осваивает элементы компетенций:

Перечень общих компетенций, элементы которых формируются в рамках дисциплины

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

Перечень профессиональных компетенций, элементы которых формируются в рамках дисциплины

ВД 1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного

	ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 1.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролик
ВД 2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
ВД 3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
ВД 4	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
ВД 5	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.2	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.3	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента

ПК 5.4	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.5	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем работы
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателями	34
Самостоятельная работа	2
Объем программы	36
В том числе	
Теоретическое обучение	14
Лабораторные работы	-
Практические работы	20
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета	

Краткое содержание дисциплины

Общая характеристика бухгалтерского учета. Принцип построения сборника рецептов блюд, основные разделы, кондиции сырья. Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания. Учет сырья и готовой продукции.

Аннотация программы учебной дисциплины

ОП.07 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.07 Физическая культура является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09. Повар, кондитер.

1.2. Место дисциплины в структуре образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.07 Физическая культура относится к общепрофессиональному циклу дисциплин.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;
- применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;
- пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерных, для данной профессии.
- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;
- применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;
- основы здорового образа жизни;
- условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья по данной профессии;
- средства профилактики перенапряжения

В результате изучения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

Перечень общих компетенций элементы, которых формируются в рамках дисциплины:

Код	Наименование общих компетенций
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное разви-

	тие
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем работы
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателями	82
Самостоятельная работа	0
Объем программы	82
В том числе	
Теоретическое обучение	0
Лабораторные работы	-
Практические работы	82
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета	

Краткое содержание дисциплины. Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека. Охрана здоровья при занятиях ФК различной направленности. Техника игры в защите и нападении при игре в волейбол. Техника игры в защите и нападении при игре в баскетбол. Легкая атлетика: бег, прыжки, метания. Общая физическая подготовка. Методика составления самостоятельных занятий.

Аннотация программы учебной дисциплины ОП.08 ДИЕТОЛОГИЯ И СОЦИАЛЬНОЕ ПИТАНИЕ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа *ОП.08 Диетология и социальное питание* является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО 43.01.09 (19.01.17) Повар, кондитер, входящей в состав укрупненной группы профессий **43.00.00 «Сервис и туризм»**

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована для профессиональной подготовки по профессии «Повар, кондитер»; в дополнительном профессиональном образовании направлена на подготовку и переподготовку работников предприятий общественного питания.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина Диетология и социальное питание относится к общепрофессиональным дисциплинам.

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

В результате освоения дисциплины студент должен обладать общими компетенциями:

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

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

- ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
- ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
- ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
- ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.
- ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
- ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
- ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
- ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

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

- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов
- рассчитывать энергетическую ценность блюд
- составлять рационы питания для различных групп населения;
- составлять рационы питания в соответствии с диетой

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

- роль пищи для организма человека
- основные процессы обмена веществ в организме
- суточный расход энергии
- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания
- роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания
- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения
- усвояемость пищи, влияющие на нее факторы
- понятие рациона питания
- суточную норму потребности человека в питательных веществах
- нормы и принципы рационального сбалансированного питания
- методику составления рационов питания
- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров
- общие требования к качеству сырья и продуктов
- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров.

Перечень профессиональных компетенций, элементы которых формируются в рамках дисциплины:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 1.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролик
ВД 2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

ПК 2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
ВД 3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
ВД 4	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
ВД 6	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 6.2	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 6.3	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 6.4	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 6.5	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	90
в том числе самостоятельная работа обучающегося	5
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	85
в том числе:	
лекции	55
практические занятия и лабораторные работы	30
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

Краткое содержание программы

Пищеварительная система человека. Пищевые продукты и их значение. Принципы рационального питания. Роль питания при различных заболеваниях. Сборник рецептов диетического питания. Диетическое питание. Принципы питания детей и подростков. Принципы питания работающих групп населения. Санитарное законодательство и действующие нормативные документы, регламентирующие безопасность питания детей и подростков. Требования к составлению меню детского учреждения, ассортименту буфетной продукции. Санитарные требования к кулинарной обработке продуктов. Требования к заполнению журналов на пищеблоке.

Аннотация программы учебной дисциплины **ОП.09 КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ**

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины *ОП. 09 Контроль качества кулинарной продукции* является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

1.2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина *ОП. 09 Контроль качества кулинарной продукции* относится к общепрофессиональным дисциплинам.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- соблюдать стандарты качества в процессе приготовления пищи;
- распознавать вкусовые свойства типичных ингредиентов;
- определять метод приготовления пищи в зависимости от желаемого конечного результата (WS);
- определять стандарты качества для блюд и ингредиентов (WS);
- применять простые органолептические методы сравнения для получения выводов о качестве продукта (WS);
- обосновать свое мнение о некачественности товара и отказаться от такого товара. (WS);
- соблюдать правила компилирования сырья и ингредиентов (ФК);
- выбирать и проводить методы оценки готовых кулинарных, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, холодных, горячих десертов и напитков (ФК).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- правовую и нормативную базу контроля качества (WS);
- методы контроля кулинарных и кондитерских изделий (WS);
- сочетаемость сырья и ингредиентов (ФК);
- способы обнаружения фальсификации (ФК).

В результате изучения дисциплины ОП.09 Контроль качества приготовления кулинарной продукции обучающийся осваивает элементы компетенций:

Перечень общих компетенций, элементы которых формируются в рамках дисциплины

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам

ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

Перечень профессиональных компетенций, элементы которых формируются в рамках дисциплины

ВД 1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 1.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ВД 2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
ВД 3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
ВД 4	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
ВД 5	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.3	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 5.4	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.5	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	34
Самостоятельная работа	2
Объем программы	36
в том числе:	
теоретическое обучение	16
лабораторные работы (если предусмотрено)	-
практические занятия	18
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
контрольная работа	-
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачёта	

Краткое содержание программы

Стандарты, регламентирующие качество услуг. Основопологающие стандарты на услуги. Контроль качества и нормативно-правовая база. Правила отбора проб. Требования к качеству продукции производственного и потребительского назначения. Органолептические методы контроля. Показатели и методы идентификации продукции. Фальсификация, ее последствия и меры предупреждения.

Аннотация программы учебной дисциплины

ОП.10 РИСОВАНИЕ И ЛЕПКА

1.1. Область применения программы

Рабочая программа **ОП.10 Рисование и лепка** является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО 43.01.09 (19.01.17) Повар, кондитер, входящей в состав укрупненной группы профессий **43.00.00 «Сервис и туризм»**

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована для профессиональной подготовки по профессии «Повар, кондитер»; в дополнительном профессиональном образовании направлена на подготовку и переподготовку работников предприятий общественного питания.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина «Рисование и лепка» относится к общепрофессиональным дисциплинам.

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

В результате освоения дисциплины студент должен обладать общими компетенциями:

ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

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

- применять свойства различных графических материалов в конкретных заданиях;
- составлять из полученных красочных элементов контрастные цветовые композиции;
- передавать состояние и характер композиции при помощи цвета;
- использовать насыщенность тона для передачи объема предметов и пространства;
- использовать композиционные приемы для создания композиций;
- использовать различные способы и приемы лепки;
- создавать пустотелую форму с использованием различных приемов формообразования;
- применять полученные знания в практической деятельности.

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

- свойства и особенности различных графических материалов;
- приемы смешивания красок для получения определенных тоновых и цветовых пятен;
- основы конструктивного построения в рисунке;
- приемы составления уравновешенной композиции;
- пластические и выразительные особенности скульптурных материалов;
- свойства пластических материалов;
- последовательность лепки открытых и закрытых пустотелых форм;
- основы цветоведения и колористики;
- о значении полученных умений и навыков в практической деятельности.

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	72
в том числе самостоятельная работа обучающегося	4
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	68
в том числе:	
лекции	26
практические занятия и лабораторные работы	42
Итоговая аттестация в форме <i>дифференцированного зачета</i>	

Краткое содержание программы

Основы рисунка. Геометрические композиции в рисунке. Цвет в композиции рисунка. Орнамент. Рисование с натуры. Рисование с натуры геометрических фигур и предметов быта. Рисование с натуры овощей, фруктов и растений. Рисование с натуры животных и птиц. Рисование с натуры фруктов и овощей. Рисование пирожных и тортов. Композиция тортов. Основы лепки. Изготовление макетов тортов.

Аннотация рабочей программы профессионального модуля ПМ 01. ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

1.1. Область применения программы

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

1.2.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

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

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

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 и правила ухода за ним;

требования к качеству, условия и сроки хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;

ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;

способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов

2.1. Объем профессионального модуля и виды работ

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего по ПМ.01)	308
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	286
в том числе:	
Максимальная учебная нагрузка по МДК.01.01:	36
теория	16
практические занятия	18
самостоятельная работа	2
Промежуточная аттестация по МДК.01.01 дифференцированный зачет	
Максимальная учебная нагрузка по МДК.01.02:	80
теория	32
практические занятия	36
самостоятельная работа	4
консультации	4
Промежуточная аттестация по МДК.01.02 экзамен	4
Учебная практика по ПМ.01	72

Производственная практика по ПМ.01	108
Промежуточная аттестация по ПМ.01 в форме экзамена квалификационного	12

Краткое содержание модуля

Организация рабочего места для механической кулинарной обработки овощей и грибов. Организация рабочего места для механической кулинарной обработки рыбы, нерыбных продуктов моря, мяса, домашней птицы, дичи, кролика. Выбор технологического оборудования с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. Характеристика процессов подготовки овощей, грибов и приготовления полуфабрикатов из них. Характеристика процессов подготовки рыбы, нерыбных продуктов моря, мяса, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них. Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы.

Оценка соответствия подготовки рабочих мест требованиям регламентов, инструкций, стандартов чистоты. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.

Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.

Разработка ассортимента полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. Расчет стоимости полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.

Обработка, подготовка овощей и грибов для приготовления разнообразных блюд. Приготовление полуфабрикатов из овощей грибов.

Обработка, подготовка рыбы для приготовления разнообразных блюд. Приготовление полуфабрикатов из рыбы. Обработка, подготовка нерыбных продуктов моря для приготовления разнообразных блюд. Приготовление полуфабрикатов из нерыбных продуктов моря.

Обработка, подготовка мяса для приготовления разнообразных блюд. Приготовление полуфабрикатов из мяса. Обработка, подготовка домашней птицы, дичи, кролика для приготовления разнообразных блюд. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Обработка, подготовка субпродуктов для приготовления разнообразных блюд. Приготовление полуфабрикатов из субпродуктов.

Оценка качества полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента перед упаковкой на вынос. Хранение полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента с учетом условий и сроков. Порционирование (комплектование) полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода полуфабрикатов, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности

готовой продукции. Охлаждение и замораживание полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента на вынос и для транспортирования. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.

**Аннотация рабочей программы профессионального модуля
ПМ 02. ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ
БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

1.2.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

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

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.

2.1. Объем профессионального модуля и виды работ

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего по ПМ.02)	560
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	532
в том числе:	
Максимальная учебная нагрузка по МДК.02.01:	36
теория	16
практические занятия	18
самостоятельная работа	2
Промежуточная аттестация по МДК.02.01 дифференцированный зачет	
Максимальная учебная нагрузка по МДК.02.02:	152
теория	64
практические занятия	70
самостоятельная работа	10
консультации	4
Промежуточная аттестация по МДК.02.02 экзамен	4
Учебная практика по ПМ.02	180
Производственная практика по ПМ.02	180
Промежуточная аттестация по ПМ.02 в форме экзамена квалификационного	12

Краткое содержание модуля

Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров, заправочных супов, супов-пюре, прозрачных супов разнообразного ассортимента. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов. Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов. Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке, яично-масляных соусов, соусов на сливках, соусов на растительном масле.

Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов, из круп и бобовых и макаронных изделий, блюд из яиц, творога, сыра. Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки.

Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.

Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов. Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика.

Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Выбор, подготовка пряностей, приправ, специей (в ручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Приготовление, оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.

Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.

Хранение с учетом температуры подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.

Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.

Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.

Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.

Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.

Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.

Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.

Расчет стоимости супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок,

Эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).

Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.

Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.

Аннотация рабочей программы профессионального модуля

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

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

1.2.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК1 1.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

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, приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

упаковки, складирования неиспользованных продуктов;

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

ведения расчетов с потребителями.

Уметь

рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

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

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

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

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

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

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

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

2.1. Объем профессионального модуля и виды работ

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего по ПМ.03)	388
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	362
в том числе:	
Максимальная учебная нагрузка по МДК.03.01:	36
теория	16
практические занятия	18
самостоятельная работа	2
Промежуточная аттестация по МДК.03.01 дифференцированный зачет	
Максимальная учебная нагрузка по МДК.03.02:	124
теория	42
практические занятия	66
самостоятельная работа	8
консультации	4
Промежуточная аттестация по МДК.03.02 экзамен	4
Учебная практика по ПМ.03	72
Производственная практика по ПМ.03	144
Промежуточная аттестация по ПМ.03 в форме экзамена квалификационного	12

Краткое содержание модуля

Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.

Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок. Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента. Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы.

Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатов и простых холодных блюд и закусок. Подготовка их к использованию.

Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями

Использование различных технологий приготовления бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.

Определение степени готовности основных холодных блюд и закусок, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовке бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок для подачи.

Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.

Сохранение температурного и временного режима подачи бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.

**Аннотация рабочей программы профессионального модуля
ПМ.04 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ
ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД, ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ РАЗНООБРАЗ-
НОГО АССОРТИМЕНТА**

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

1.2.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

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 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, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;

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

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

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

Знать

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

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

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

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

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

2.1. Объем профессионального модуля и виды работ

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего по ПМ.04)	416
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	388
в том числе:	
Максимальная учебная нагрузка по МДК.04.01:	36
теория	16
практические занятия	18
самостоятельная работа	2
Промежуточная аттестация по МДК.04.01 дифференцированный зачет	
Максимальная учебная нагрузка по МДК.04.02:	152
теория	48
практические занятия	86
самостоятельная работа	10

консультации	4
Промежуточная аттестация по МДК.04.02 экзамен	4
Учебная практика по ПМ.04	72
Производственная практика по ПМ.04	144
Промежуточная аттестация по ПМ.04 в форме экзамена квалификационного	12

Краткое содержание модуля

Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации. Механическое, весоизмерительное, холодильное оборудование. Оснащение работ по приготовлению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков. Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), для упаковки на вынос. Хранение, отпуск холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. Ресурсное обеспечение в соответствии с планом работ.

Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Значение десертов в питании. Общие правила приготовления холодных десертов. Технология приготовления желированных холодных десертов. Приготовление, подготовка к реализации отделочных полуфабрикатов для оформления десертов. Приготовление, подготовка к реализации отделочных видов теста. Технология приготовления мороженого, парфе, щербета, пая, террина, тирамису, чизкейка, бланманже. Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов. Технологический процесс приготовления сложных горячих десертов. Приготовление, подготовка к реализации горячих и холодных напитков сложного ассортимента. Технологический процесс приготовления гато, ганаш, антреме, спонжей и др. Приготовление, подготовка к реализации миниатюр. Приготовление, подготовка к реализации маленьких тортов, птифуров.

Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.

Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.

Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.

Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.

Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков.

Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.

Приготовление, оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.

Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.

Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на вынос.

**Аннотация рабочей программы профессионального модуля
ПМ 05. ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕ-
БОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОР-
ТИМЕНТА**

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. 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**» и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

1.2.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ПК 5.1.	Подготавливать
ПК5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3.	Осуществлять
ПК 5.4.	Осуществлять
ПК 5.5.	Осуществлять
ПК 5.6.	Осуществлять

В результате освоения 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

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

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

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

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

Знать

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

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

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

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

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

способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.

2.1. Объем профессионального модуля и виды работ

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего по ПМ.05)	488
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	474
в том числе:	
Максимальная учебная нагрузка по МДК.05.01:	36
теория	16
практические занятия	18
самостоятельная работа	2
Промежуточная аттестация по МДК.05.01 дифференцированный зачет	
Максимальная учебная нагрузка по МДК.05.02:	116
теория	48
практические занятия	52
самостоятельная работа	8

консультации	4
Промежуточная аттестация по МДК.05.02 экзамен	4
Максимальная учебная нагрузка по МДК.05.03:	72
теория	32
практические занятия	36
самостоятельная работа	4
Промежуточная аттестация по МДК.05.03 дифференцированный зачет	
Учебная практика по ПМ.05	108
Производственная практика по ПМ.05	144
Промежуточная аттестация по ПМ.05 в форме экзамена квалификационного	12

Краткое содержание модуля

Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий кондитерских изделий. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов.

Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Процессы производства простых хлебобулочных изделий. Процессы производства сдобных хлебобулочных изделий. Процессы производства мучных кондитерских изделий. Процессы производства пирогов Прикамской кухни.

Украшения из шоколада и карамели. *Украшения из шоколада. Украшения из карамели.*

Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.

Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления.

Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.

Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.

Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода изделия.

Выбор, применение методов приготовления изделий сложного ассортимента.

Приготовление, оформление изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.

Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.

Оценка качества изделий перед отпуском, упаковкой на вынос.

Аннотация рабочей программы профессионального модуля

ПМ 06. ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ БЛЮД НАЦИОНАЛЬНОЙ КУХНИ

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является вариативной частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности «**Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд национальной кухни**» и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

1.2.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
<i>ПК 6.1</i>	<i>Составлять однодневный и перспективный заказ на продукты в соответствии с потребностями посетителей.</i>
<i>ПК 6.2</i>	<i>Подготавливать к работе и убирать рабочее место, помещение, оборудование для приготовления пищи.</i>
<i>ПК 6.3</i>	<i>Выбирать и обрабатывать качественное сырье для приготовления пищи и напитков средней сложности с учетом их энергетической ценности.</i>
<i>ПК 6.4</i>	<i>Приготавливать горячие, холодные блюда, закуски, напитки и изделия из теста.</i>
<i>ПК 6.5</i>	<i>Порционировать и подготавливать блюда для подачи.</i>
<i>ПК 6.6</i>	<i>Готовить помещение для приема пищи, сервировать стол.</i>
<i>ПК 6.7</i>	<i>Изготавливать блюда национальных кухонь.</i>

В

результате освоения модуля студент должен

Иметь практический опыт

- подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении производственных работ.

Умения

- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов;
- выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции;
- владеть техникой работы с ножом: нарезать, измельчать обработанное сырье, продукты;
- выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов;
- изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов;
- выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;

- вести технологический процесс приготовления различных блюд.

Знать

- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;

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

- последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;

- особенности приготовления блюд разной национальности, народов и стран.

2.1. Объем профессионального модуля и виды работ

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего по ПМ.05)	290
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	278
в том числе:	
Максимальная учебная нагрузка по МДК.05.01:	36
теория	16
практические занятия	18
самостоятельная работа	2
Промежуточная аттестация по МДК.05.01 дифференцированный зачет	
Максимальная учебная нагрузка по МДК.05.02:	134
теория	46
практические занятия	70
самостоятельная работа	10
консультации	4
Промежуточная аттестация по МДК.05.02 экзамен	4
Учебная практика по ПМ.05	36
Производственная практика по ПМ.05	72
Промежуточная аттестация по ПМ.05 в форме экзамена квалификационного	12

Краткое содержание модуля

Организация питания на предприятиях общественного питания национальной кухни. Тепловая кулинарная обработка полуфабрикатов и подготовка к реализации и презентации блюд национальной кухни. Национальная кулинария как часть национальной кухни.

Традиционная и современная осетинская национальная кухня. Традиционная и современная кухня народов Прикамья. Национальная кухня европейских стран.

Зарубежная кухня.

Ознакомление с правилами техники безопасности при работе с режущими инструментами и ознакомление с правилами пожарной безопасности

Ознакомление с обработкой сырья, приготовлением полуфабрикатов, ознакомление с приготовлением и оформлением блюд из овощей и грибов средней сложности для приготовления блюд национальных кухонь.

Ознакомление с подготовкой сырья, ознакомление с приготовлением и оформлением блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога для приготовления блюд национальных кухонь.

Ознакомление с приготовлением и оформлением супов и соусов для приготовления блюд национальных кухонь. с элементами сервировки стола.

Ознакомление с обработкой рыбы, приготовлением полуфабрикатов, приготовлением и оформлением простых блюд из рыбы для приготовления блюд национальных кухонь. с элементами сервировки.

Ознакомление с обработкой сырья, подготовкой полуфабрикатов, приготовлением и оформлением блюд из мяса и домашней птицы для приготовления блюд национальных кухонь с элементами сервировки.

Ознакомление с приготовлением и оформлением холодных, горячих блюд и закусок для приготовления блюд национальных кухонь с элементами сервировки стола.

Ознакомление с приготовлением и оформлением горячих и холодных сладких блюд и напитков для приготовления блюд национальных кухонь с элементами сервировки стола.

Ознакомление с подготовкой сырья, приготовлением и оформлением блюд, гарниров и изделий из теста для приготовления блюд национальных кухонь с элементами сервировки.



**Министерство образования и науки Пермского края
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Пермский агропромышленный техникум»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ
по специальности
43.01.09 Повар, кондитер**

Пермь, 2020

Злобина Л.А., Фамина И.О. Рабочая программа воспитания по ППКРС **43.01.09 Повар, кондитер**

– Пермь, ГБПОУ «Пермский агропромышленный техникум», 2020. – 30с.

Рабочая программа воспитания по **43.01.09 Повар, кондитер** разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности **43.01.09 Повар, кондитер**, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 года № 1565;

Авторы-составители:

Злобина Л.А., руководитель структурного подразделения

Реутова Н.М., преподаватель, председатель цикловой комиссии

**Краткая аннотация
рабочей программы воспитания
по специальности 43.01.09 ПОВАР. КОНДИТЕР**

Рабочая программа воспитания по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработана с учетом:

Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 № 1565; Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 № 413; примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и иных нормативных документов.

Рабочая программа предусматривает организацию воспитательной работы по 4 основным направлениям: профессионально-личностное воспитание; гражданско-правовое и патриотическое воспитание; духовно-нравственное и культурно-эстетическое воспитание; воспитание здорового образа жизни и экологической культуры.

В рабочей программе указана цель воспитания: создание воспитательного пространства, обеспечивающего развитие обучающихся как субъекта деятельности, личности и индивидуальности в соответствии с требованиями ФГОС СПО, подготовка квалифицированных рабочих и специалистов к самостоятельному выполнению видов профессиональной деятельности (в соответствии с профессиональными стандартами), конкурентоспособного на региональном рынке труда, готового к постоянному профессиональному росту, социальной и профессиональной мобильности, со сформированными гражданскими качествами личности в соответствии с запросами и потребностями региональной экономики и социокультурной политики.

В рабочей программе представлены виды воспитательной деятельности, формы, методы работы, технологии взаимодействия; условия и особенности реализации.

Оценка результатов реализации рабочей программы осуществляется по 2 направлениям: создание условий для воспитания обучающихся и эффективность проводимых мероприятий.

СОДЕРЖАНИЕ:

1.	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ	5
	1.1. Область применения рабочей программы	5
	1.2. Нормативно-правовые основы разработки содержания рабочей программы	5
	1.3. Цель и задачи реализации рабочей программы воспитания	5
	1.4. Ожидаемые результаты	9
2.	СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ	10
	2.1. Основные направления воспитательной работы	10
	2.2. Содержание рабочей программы	11
	2.2.1. Профессионально-личностное воспитание	11
	2.2.2. Гражданско-правовое и патриотическое воспитание	13
	2.2.3. Духовно-нравственное и культурно-эстетическое воспитание	15
	2.2.4. Воспитание здорового образа жизни и экологической культуры	17
	2.3. Виды деятельности, формы и методы воспитательной работы, технологии взаимодействия	18
	2.3.1. Виды воспитательной деятельности	18
	2.3.2. Формы организации воспитательной работы	20
	2.3.3. Методы воспитательной работы	20
	2.3.4. Технологии взаимодействия субъектов воспитательного процесса	21
3.	УСЛОВИЯ И ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ	22
	3.1. Ресурсное обеспечение рабочей программы	22
	3.2. Особенности реализации рабочей программы	23
4.	ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ	24
	Приложение 1. Формирование личностных результатов обучения на дисциплинах общеобразовательного цикла образовательной программы	29
	Приложение 2. Формирование общих компетенций на дисциплинах, модулях образовательной программы	30

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа воспитания является частью основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки специалистов среднего звена базовой подготовки, далее – ППССЗ) по специальности среднего профессионального образования **43.01.09 Повар, кондитер**

1.2. Нормативно-правовые основы разработки содержания рабочей программы

Нормативно-правовую основу для разработки рабочей программы воспитания по специальности **43.01.09 Повар, кондитер**

составляют:

1. Конституция Российской Федерации;
2. Конвенция ООН о правах ребенка;
3. Федеральный Закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 года № 273;
4. Стратегия развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года, утв. распоряжением Правительства РФ от 29.05.2015 г. №996-р;
5. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 года № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности **43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР**» (далее – ФГОС СПО);
6. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования»;
7. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 года № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования».

1.3. Цель и задачи реализации рабочей программы воспитания

ЦЕЛЬ: создание воспитательного пространства, обеспечивающего развитие обучающихся как субъекта деятельности, личности и индивидуальности в соответствии с требованиями ФГОС СПО, подготовка квалифицированных рабочих и специалистов к самостоятельному выполнению видов профессиональной деятельности (в соответствии с профессиональными стандартами), конкурентоспособного на региональном рынке труда, готового к постоянному профессиональному росту, социальной и профессиональной мобильности, со сформированными гражданскими качествами личности в соответствии с запросами и потребностями региональной экономики и социокультурной политики.

Для достижения цели поставлены следующие **ЗАДАЧИ:**

А) реализация требований ФГОС СПО, в том числе в сфере освоения общих компетенций

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

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

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

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

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

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

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

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

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

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

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Б) реализация требований ФГОС среднего общего образования, в том числе в сфере достижения личностных результатов обучения, включающих¹

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 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.

¹ Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования п.7

Рабочая программа воспитания ориентирована на становление следующих личностных характеристик обучающегося²:

любящий свой край и свою Родину, уважающий свой народ, его культуру и духовные традиции; осознающий и принимающий традиционные ценности семьи, российского гражданского общества, многонационального российского народа, человечества, осознающий свою сопричастность судьбе Отечества;

креативный и критически мыслящий, активно и целенаправленно познающий мир, осознающий ценность образования и науки, труда и творчества для человека и общества;

владеющий основами научных методов познания окружающего мира;

мотивированный на творчество и инновационную деятельность;

готовый к сотрудничеству, способный осуществлять учебно-исследовательскую, проектную и информационно-познавательную деятельность;

осознающий себя личностью, социально активный, уважающий закон и правопорядок, осознающий ответственность перед семьей, обществом, государством, человечеством;

уважающий мнение других людей, умеющий вести конструктивный диалог, достигать взаимопонимания и успешно взаимодействовать;

осознанно выполняющий и пропагандирующий правила здорового, безопасного и экологически целесообразного образа жизни;

подготовленный к осознанному выбору профессии, понимающий значение профессиональной деятельности для человека и общества;

мотивированный на образование и самообразование в течение всей своей жизни.

В) реализация комплексных задач воспитания личности обучающегося:

1. Формирование личности обучающегося, способной к принятию ответственных решений, мотивации на освоение образовательной программы и выполнение научно-исследовательской работы, нацеленной на интеллектуальное развитие и профессиональное становление, жизненное самоопределение, развитие профессионально значимых качеств, в том числе путем формирования общих компетенций и достижения личностных результатов обучения.

2. Патриотическое, гражданское и правовое воспитание, формирование у обучающегося лидерских и социально-значимых качеств, социальной ответственности и дисциплинированности, развитие самостоятельного опыта общественной деятельности, чувства воинского долга.

3. Воспитание духовно-нравственной, толерантной личности обучающегося, обладающей антикоррупционным мировоззрением, нравственными качествами, способной к творчеству, открытой к восприятию других культур независимо от их национальной, социальной, религиозной принадлежности, взглядов, мировоззрения, стилей мышления и поведения.

4. Формирование у обучающегося экологической культуры и культуры здоровья, безопасного поведения, стремления к здоровому образу жизни и занятиям спортом, воспитание психически здоровой, физически развитой и социально-адаптированной личности.

Г) создание благоприятных условий для приобретения обучающимися опыта осуществления социально значимых дел и профессионального самоутверждения³

– опыт самостоятельного приобретения новых знаний, проведения научных исследований, опыт проектной деятельности;

– трудовой и профессиональный опыт, в том числе опыт практической подготовки и прохождения производственной практики;

– опыт разрешения возникающих конфликтных ситуаций в образовательной организации, дома или на улице;

– опыт дел, направленных на пользу своему району, городу/селу, стране в целом, опыт деятельного выражения собственной гражданской позиции;

– опыт природоохранных дел;

– опыт изучения, защиты и восстановления культурного наследия человечества, опыт создания собственных произведений культуры, опыт творческого самовыражения;

– опыт ведения здорового образа жизни и заботы о здоровье других людей;

² Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования п.5

³ Примерная программа воспитания для школы п.3

- опыт взаимодействия с окружающими, оказания помощи окружающим, заботы о малышах или пожилых людях, волонтерский опыт;
- опыт дел, направленных на заботу о своей семье, родных и близких;
- опыт самопознания и самоанализа, опыт социально приемлемого самовыражения и самореализации.

1.4. Ожидаемые результаты

Под ожидаемыми результатами понимается не обеспечение соответствия личности выпускника единому установленному уровню воспитанности, а обеспечение позитивной динамики развития личности обучающегося, развитие его мотивации к профессиональной деятельности.

К ожидаемым результатам реализации рабочей программы воспитания относятся:

ОБЩИЕ:

- создание условий для функционирования эффективной системы воспитания, основанной на сотрудничестве всех субъектов воспитательного процесса;
- повышение уровня вовлеченности обучающихся в процесс освоения профессиональной деятельности, увеличение числа обучающихся, участвующих в воспитательных мероприятиях различного уровня;
- снижение негативных факторов в среде обучающихся: уменьшение числа обучающихся, состоящих на различных видах профилактического учета/контроля, снижение числа правонарушений и преступлений, совершенных обучающимися; отсутствие суицидов среди обучающихся.

ЛИЧНОСТНЫЕ:

- повышение мотивации обучающегося к профессиональной деятельности, сформированность у обучающегося компетенций и личностных результатов обучения, предусмотренных ФГОС, получение обучающимся квалификации по результатам освоения образовательной программы СПО;
- способность выпускника самостоятельно реализовать свой потенциал в профессиональной деятельности,
- готовность выпускника к продолжению образования, к социальной и профессиональной мобильности в условиях современного общества.

2. СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ

2.1. Основные направления воспитательной работы

Ценностными основами воспитательной работы служат уважение к личности обучающегося, сохранение его психического и нравственного благополучия, ценностных ориентаций, личностное развитие и профессиональное становление.

Основными направлениями воспитательной работы являются:

- 1) профессионально-личностное воспитание, предусматривающее достижение личностных и научных результатов при освоении ОПОП, развитие научного мировоззрения, культуры научного исследования; профессиональное развитие личности обучающегося, развитие профессиональных качеств и предпочтений;
- 2) гражданско-правовое и патриотическое воспитание, направленное на формирование гражданственности, правовой культуры, чувства патриотизма, готовности служить Отечеству; развитие социально значимых качеств личности и самостоятельного опыта общественной деятельности;
- 3) духовно-нравственное и культурно-эстетическое воспитание, обеспечивающее развитие нравственных качеств личности, антикоррупционного мировоззрения, культуры поведения, бережного отношения к культурному наследию; эстетическое воспитание, развитие творческого

потенциала личности и опыта самостоятельной творческой деятельности; развитие толерантности, взаимного уважения и уважения к старшим;

4) воспитание здорового образа жизни и экологической культуры, направленное на развитие физической культуры личности, воспитание здорового и безопасного образа жизни, формирование экологической культуры личности.

2.2. Содержание рабочей программы

Содержание рабочей программы воспитания отражается через содержание направлений воспитательной работы.

2.2.1. Профессионально-личностное воспитание

Задачи:

1) Формирование у обучающегося компетенций и личностных результатов обучения в соответствии с требованиями ФГОС.

2) Формирование личности обучающегося, способной к принятию ответственных решений, мотивации на освоение образовательной программы и выполнение научно-исследовательской работы, нацеленной на интеллектуальное развитие и профессиональное становление, жизненное самоопределение, развитие профессионально значимых качеств, в том числе путем формирования общих компетенций и достижения личностных результатов обучения

В ходе учебной деятельности задачи профессионально-личностного воспитания реализуются при освоении следующих элементов образовательной программы:

А) на дисциплинах общеобразовательного цикла формируются личностные результаты обучения, предусмотренные требованиями ФГОС среднего общего образования п. 7 (Приложение 1).

Б) При освоении дисциплин циклов ЕГСЭ, ЕН, ОПД профессиональных и модулей формируются компетенции в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Распределение общих компетенций представлено в Приложении 2.

ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНЫХ ВОСПИТАТЕЛЬНЫХ МЕРОПРИЯТИЙ, реализуемых по направлению 1:

на уровне района, города:

участие в региональных конкурсах Ворлдскиллс Россия по компетенциям «Повар», «Пекарь»;

на уровне образовательной организации:

конкурс индивидуальных проектов;

конкурс курсовых работ (проектов);

конкурс на лучшую дипломную работу (проект);

проведение предметных недель по математике, химии, русскому языку, экологии;

олимпиады по математике, химии, русскому языку, экологии;

участие во всероссийской акции Тотальный диктант;

ежегодные научно-практические конференции: «Современные проблемы цифровизации»; «Актуальные вопросы профессионального развития в условиях конкуренции на рынке труда»;

выпуск сборников статей по результатам проведения конференций;

на уровне учебных групп одной профессии, специальности или укрупненной группы профессий, специальностей внутри образовательной организации (профессиональная составляющая):

экскурсии на предприятия;

встречи с работодателями; встречи с ветеранами профессии, представителями трудовых династий;

конкурс профессионального мастерства «Лучший по профессии» среди учебных групп специальности в ходе проведения квалификационных экзаменов по профессиям рабочих Повар, Пекарь, Кондитер;

организация и проведение ежегодного традиционного конкурса среди студентов «Фирменное блюдо моей семьи»;

на уровне учебной группы:

классный час на 1 курсе «О Правилах внутреннего распорядка обучающихся»; на 2 курсе «Особенности проведения практического обучения»; на 3 курсе «Организация государственной итоговой аттестации по профессии/специальности»;

наблюдение за взаимоотношениями обучающихся в учебной группе, создание благоприятного психологического климата;

на индивидуальном уровне с обучающимся:

наблюдение классного руководителя за посещением учебных занятий, успешностью обучения и профессиональным становлением каждого обучающегося учебной группы;

анализ материалов учебных достижений в портфолио обучающегося;

индивидуальные беседы с обучающимся куратора, преподавателей, мастеров производственного обучения по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации, оказание помощи (при необходимости) для повышения качества обучения.

ТЕХНОЛОГИИ ВЗАИМОДЕЙСТВИЯ по направлению 1:

студенческое самоуправление:

работа студенческого совета, проведение анкетирования и опросов обучающихся по выявлению удовлетворенностью качеством обучения и условиями образовательного процесса

участие студентов в работе стипендиальных комиссий;

участие студентов в разработке и обсуждении локальных нормативных актов, касающихся процесса обучения;

работа редакционного совета обучающихся, освещение в студенческих средствах массовой информации (печатном журнале/газете, телеканале и др.) обучающихся, имеющих достижения в обучении и др.;

работа с родителями (законными представителями) несовершеннолетних обучающихся:

родительские лектории для повышения педагогической культуры родителей (законных представителей) несовершеннолетних обучающихся;

родительские собрания, посвященные вопросам организации обучения и результатов освоения обучающимися образовательной программы;

проведение опросов и анкетирования родителей по выявлению удовлетворенностью условиями образовательного процесса;

работа с преподавателями и мастерами производственного обучения:

взаимодействие классного руководителя учебной группы с преподавателями, мастерами производственного обучения, работающими в учебной группе, по вопросам успешности освоения обучающимися образовательной программы;

совместное обсуждение вопросов повышения качества обучения на педагогическом совете, цикловых комиссиях;

посещение учебных занятий, зачетов и экзаменов с целью контроля качества усвоения обучающимися образовательной программы.

2.2.2. Гражданско-правовое и патриотическое воспитание

Задачи:

Патриотическое, гражданское и правовое воспитание, формирование у обучающегося лидерских и социально-значимых качеств, социальной ответственности и дисциплинированности, развитие самостоятельного опыта общественной деятельности, чувства воинского долга.

ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНЫХ ВОСПИТАТЕЛЬНЫХ МЕРОПРИЯТИЙ, реализуемых по направлению 2:

на уровне района, города:

участие во всероссийских акциях, посвященных значимым отечественным и международным событиям

участие в акции Бессмертный полк;

участие обучающихся в митинге ко Дню России;

участие в региональных волонтерских акциях, волонтерский рейд «С заботой о ветеранах»;

видеолекторий патриотической тематики совместно с социальным партнером: публичной библиотекой;

на уровне образовательной организации:

конкурс плакатов/стенгазет или флешмоб, посвященный государственным праздникам, памятным датам и отмечаемым событиям: 1 сентября – День знаний, 4 ноября – День народного единства, 31 декабря – Новый год, 7 января – Рождество, 25 января – Татьянин день (праздник студенчества), 8 февраля – День российской науки, 23 февраля – День защитника Отечества, 8 марта – Международный женский день, 1 апреля – День смеха, 1 мая – Праздник весны и труда, 9 мая – День победы, 1 июня – Международный день защиты детей, 12 июня – День России, 8 июля – День семьи, любви и верности, 22 августа – День государственного флага Российской Федерации;

месячник военно-патриотической работы;

конкурс военной песни ко Дню победы;

трудовые субботники и десанты;

адаптационный курс для первокурсников;

на уровне учебной группы:

тренинги командообразования и командные игры;

формирование выборного актива учебной группы, выработка совместных правил общения и взаимодействия внутри учебной группы;

благоустройство, оформление, озеленение учебных аудиторий, рекреаций, событийный дизайн; классные часы с дискуссиями о семейных ценностях, диспутами о социальных проблемах молодежи и семьи, в том числе направленные на предупреждение асоциальных явлений;

на индивидуальном уровне с обучающимся:

наблюдение классного руководителя за вовлеченностью каждого обучающегося в проводимые мероприятия;

создание благоприятных условий для приобретения обучающимся опыта осуществления социально значимых дел;

проведение индивидуальных консультаций обучающегося с психологом и социальным педагогом (при необходимости) по вопросам социальной адаптации в студенческой среде, в профессиональном окружении.

ТЕХНОЛОГИИ ВЗАИМОДЕЙСТВИЯ по направлению 2:

студенческое самоуправление:

работа студенческого совета, проведение анкетирования и опросов обучающихся по проведенным мероприятиям;

разработка социальных инициатив обучающихся и мероприятий по социальному взаимодействию, например, «Подарки для детского дома» и др.;

участие студентов в работе дисциплинарных комиссий;

участие студентов в разработке и обсуждении локальных нормативных актов, касающихся проведения внеучебной деятельности и проведения массовых мероприятий;

работа редакционного совета обучающихся, освещение в студенческих средствах массовой информации (печатном журнале/газете, телеканале и др.) проводимых мероприятий и др.;

работа с родителями (законными представителями) несовершеннолетних обучающихся:

вовлечение родителей в проведение мероприятий (участие в акции Бессмертный полк и др.);

проведение опросов и анкетирования родителей по результатам проводимых мероприятий;

проведение индивидуальных консультаций родителей с психологом и социальным педагогом по вопросам социальной адаптации обучающегося;

работа с преподавателями и мастерами производственного обучения:

совместное обсуждение вопросов повышения качества воспитательных мероприятий, развитие социально и профессионально значимых качеств личности: трудолюбия, стрессоустойчивости, умения работать в режиме многозадачности, высокой неопределенности и (или) в сжатые сроки;

2.2.3. Духовно-нравственное и культурно-эстетическое воспитание

Задачи:

Воспитание духовно-нравственной, толерантной личности обучающегося, обладающей антикоррупционным мировоззрением, нравственными качествами, способной к творчеству, открытой к восприятию других культур независимо от их национальной, социальной, религиозной принадлежности, взглядов, мировоззрения, стилей мышления и поведения.

ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНЫХ ВОСПИТАТЕЛЬНЫХ МЕРОПРИЯТИЙ, реализуемых по направлению 3:

на уровне района, города:

участие в международных и всероссийских событиях культурологической направленности;
участие в акции «Ночь музеев»;

на уровне образовательной организации:

фестиваль национальных культур;
работа кружков: танцевального, театрального, вокального и др.;
работа клубов по интересам;
фотоконкурс о знаменитых людях нашего города;
открытая лекция о противодействии коррупции;

на уровне учебной группы:

экскурсии в музеи, знакомство с историко-культурным и этническим наследием края;
посещение театральных спектаклей, концертов;
классные часы с дискуссиями об общечеловеческих ценностях, решением моральных дилемм (в том числе решением дилемм Л. Кольберга) и осуществлением нравственного выбора; дискуссии по вопросам профилактики экстремизма на национальной и религиозной почве и др.;
социальные инициативы студентов, в том числе подготовка праздничных концертов и дискотек ко Дню посвящения в студенты, к Новому году, празднику 8 марта, к выпускным мероприятиям и др.;

на индивидуальном уровне с обучающимся:

наблюдение классного руководителя за индивидуальными предпочтениями обучающегося, взглядами, приоритетами и т.п.;
анализ результатов творческого самовыражения обучающегося, его социального опыта по материалам портфолио обучающегося;
индивидуальные беседы классного руководителя с обучающимся по формированию эмоциональной грамотности, предупреждению асоциальных проявлений;
проведение индивидуальных консультаций обучающегося с психологом и социальным педагогом (при необходимости) по вопросам толерантности, нравственного выбора и социального поведения.

ТЕХНОЛОГИИ ВЗАИМОДЕЙСТВИЯ по направлению 3:

студенческое самоуправление:

работа студенческого совета, организация, проведение и анализ студенческих мероприятий;
работа редакционного совета обучающихся, освещение в студенческих средствах массовой информации (печатном журнале/газете, телеканале и др.) работы кружков, студий, клубов и др.;

работа с родителями (законными представителями) несовершеннолетних обучающихся:

вовлечение родителей в проведение мероприятий (Фестиваль национальных культур и др.);
проведение неформальных клубных встреч родителей и обучающихся;
проведение опросов и анкетирования родителей по результатам проводимых мероприятий;
проведение индивидуальных консультаций родителей с психологом и социальным педагогом по вопросам толерантности, нравственного выбора, предупреждения асоциальных проявлений;

работа с преподавателями и мастерами производственного обучения:

совместное обсуждение вопросов качества и результативности студенческих инициатив, развитие социально и профессионально значимых качеств личности: развитие творчества, инициативности, эмоциональной грамотности обучающихся;

2.2.4. Воспитание здорового образа жизни и экологической культуры

Задачи:

Формирование у обучающегося экологической культуры и культуры здоровья, безопасного поведения, стремления к здоровому образу жизни и занятиям спортом, воспитание психически здоровой, физически развитой и социально-адаптированной личности.

ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНЫХ ВОСПИТАТЕЛЬНЫХ МЕРОПРИЯТИЙ, реализуемых по направлению 4:

на уровне района, города:

участие в спортивных и физкультурно-оздоровительных мероприятиях, сдача норм ГТО;

участие в экологических акциях и субботниках;

на уровне образовательной организации:

работа спортивных секций: легкой атлетики, баскетбола, волейбола, настольного тенниса и др.;

спортивные соревнования, совместные спортивные мероприятия с социальными партнерами;

походы, ежегодный туристический слет;

экологические субботники;

конкурс мультимедийных презентаций обучающихся по формированию и укреплению здоровья,

пропаганде здорового образа жизни;

на уровне учебной группы:

экологические экскурсии (Камгэс; в пожарную часть и др.);

классные часы с дискуссиями о правилах безопасности на дорогах, о раздельном сборе мусора,

безопасности в быту, о вредных привычках, здоровом питании и др.;

на индивидуальном уровне с обучающимся:

индивидуальные беседы классного руководителя с обучающимся по формированию здорового образа жизни и экологической культуры личности.

ТЕХНОЛОГИИ ВЗАИМОДЕЙСТВИЯ по направлению 4:

студенческое самоуправление:

работа редакционного совета обучающихся, освещение в студенческих средствах массовой информации (печатном журнале/газете, телеканале и др.) работы секций и проводимых мероприятий;

работа с родителями (законными представителями) несовершеннолетних обучающихся:

вовлечение родителей в проведение мероприятий (спортивные соревнования «Папа, мама, я – спортивная семья», дружеские встречи по волейболу и др.);

проведение опросов и анкетирования родителей по результатам проводимых мероприятий;

работа с преподавателями и мастерами производственного обучения:

совместное обсуждение вопросов качества и результативности проводимых мероприятий, развитие профессионально значимых качеств личности: физической выносливости, экологического мышления и др.;

2.3. Виды деятельности, формы и методы воспитательной работы, технологии взаимодействия

2.3.1. Виды воспитательной деятельности

Виды деятельности – здесь это виды индивидуальной или совместной с обучающимися деятельности педагогических работников, используемые ими в процессе воспитания: познавательная, общественная, ценностно-ориентационная, художественно-эстетическая и досуговая деятельность, спортивно-оздоровительная деятельность.

Реализация поставленных задач рабочей программы воспитания осуществляется через виды воспитательной деятельности:

а) познавательная деятельность направлена на развитие познавательных интересов, накопление знаний, формирование умственных способностей и пр., осуществляется в ходе учебных занятий через взаимодействие обучающегося с преподавателем, с другими обучающимися, а также при самостоятельном выполнении учебных задач,

основные формы организации познавательной деятельности: учебные занятия, экскурсии, олимпиады, лектории и т.п.;

соответствует профессионально-личностному направлению воспитательной работы;

б) общественная деятельность направлена на формирование социального опыта обучающегося, предполагает участие обучающихся в органах студенческого самоуправления, различных молодежных объединениях в образовательной организации и вне её, основные формы организации деятельности: работа органов студенческого самоуправления, волонтерское движение и др.;

соответствует гражданско-правовому и патриотическому направлению воспитательной работы;

в) ценностно-ориентационная, художественно-эстетическая и досуговая деятельность направлена на формирование отношений к миру, убеждений, взглядов, усвоения нравственных и других норм жизни людей, а также на развитие художественного вкуса, интересов, культуры личности, содержательный организованный отдых;

основные формы организации деятельности: занятия в клубах по интересам, проведение праздничных мероприятий, беседы, дискуссии, диспуты по социально-нравственной проблематике др.;

соответствует духовно-нравственному и культурно-эстетическому направлению воспитательной работы;

г) спортивно-оздоровительная деятельность направлена на сохранение и укрепление здоровья обучающегося

основные формы организации деятельности: спортивные игры, соревнования, походы и др.

соответствует направлению работы по воспитанию здорового образа жизни и экологической культуры;

Все виды воспитательной деятельности реализуются как в учебной, так и во внеучебной деятельности обучающихся.

В УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ:

Содержание учебного материала обеспечивает интеллектуальное развитие обучающегося, его профессиональное становление. Студент овладевает системой научных понятий, закономерностей, профессиональной терминологией, основами профессиональной деятельности, в ходе которой формируется отношение обучающегося к будущей профессии, мотивация к труду.

При взаимодействии преподавателя и обучающегося в ходе учебного занятия основой является увлеченность педагогического работника преподаваемой дисциплиной, курсом, модулем, а также уважительное, доброжелательное отношение к обучающемуся. Помощь педагога в формировании опыта преодоления трудностей в освоении нового способствует мотивации обучающегося к обучению и к профессиональной деятельности.

Создание в ходе учебных занятий опыта успешного взаимодействия обучающихся друг с другом, умение выстраивать отношения в минигруппе, в обычной учебной группе – важное социальное умение, помогающее не только в профессиональном, но и в социальном становлении личности.

Самостоятельная работа обучающихся обеспечивает опыт самостоятельного приобретения новых знаний, учит планированию и достижению цели.

Организация образовательного процесса создает для каждого обучающегося атмосферу активного, творческого овладения квалификацией.

ВО ВНЕУЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

В процессе внеучебной деятельности реализуются все направления воспитательного воздействия. Основные качества и свойства личности развиваются у обучающихся через воспитание трудом, воспитание творчеством, через опыт социального взаимодействия, опыт личностных достижений и самоутверждения.

Воспитание во внеучебной деятельности осуществляется через систему воспитательных мероприятий, через создание комфортной обучающей и воспитывающей среды, позитивного профессионального и социального окружения.

2.3.2. Формы организации воспитательной работы

Основные формы организации воспитательной работы выделяются по количеству участников данного процесса:

а) массовые формы работы: на уровне края, района, города, на уровне образовательной организации;

- б) мелкогрупповые и групповые формы работы: на уровне учебной группы и в мини-группах;
- в) индивидуальные формы работы: с одним обучающимся.

Все формы организации воспитательной работы в своем сочетании гарантируют:

- с одной стороны – оптимальный учет особенностей обучающегося и организацию деятельности в отношении каждого по свойственным ему способностям, а
- с другой – приобретение опыта адаптации обучающегося к социальным условиям совместной работы с людьми разных идеологий, национальностей, профессий, образа жизни, характера, нрава и т.д.

Воспитание в большей степени строится на взаимодействии обучающегося с его окружением, поэтому сочетание разных форм индивидуальной, групповой и массовой работы в воспитательных мероприятиях считается наиболее важной, значимой, чем в обучении.

2.3.3. Методы воспитательной работы

В воспитательной работе используются методы прямого и косвенного педагогического влияния на обучающихся.

Методы прямого педагогического влияния применяются в конкретных или искусственно создаваемых ситуациях, когда педагогический работник (классный руководитель, педагог или мастер производственного обучения) сразу может скорректировать поведение обучающегося, или его отношение к происходящему. Например, повторение по образцу, приучение, требование, конструктивная критика, соревнование, поощрение и др. Наиболее стимулирующим мотивацию обучающихся методом педагогического влияния является поощрение – это одобрение, похвала, благодарность, предоставление почетных или особых прав, награждение. Использование метода соревнования способствует формированию качеств конкурентоспособной личности, накопление опыта социально и профессионально-полезного поведения.

Методы косвенного педагогического влияния предполагают создание такой ситуации в организации деятельности (учебной и внеучебной), при которой у обучающегося формируется соответствующая установка на самосовершенствование, на выработку определенной позиции в системе его отношений с обществом, преподавателями, другими обучающимися. Например, методы убеждения, стимулирования, внушения, выражения доверия, осуждения.

При проведении воспитательных мероприятий используется сочетание методов прямого и косвенного педагогического влияния.

2.3.4. Технологии взаимодействия субъектов воспитательного процесса

Субъектами воспитательного процесса выступают:

- педагогические и администрация образовательной организации;
- обучающиеся, в том числе их объединения и органы самоуправления (Студенческий совет);
- родители (законные представители) несовершеннолетних обучающихся.

Применяемые технологии взаимодействия основываются на системном подходе к воспитанию, предусматривают создание доброжелательных отношений между всеми субъектами воспитательного процесса и являются основой для положительных личных и деловых отношений.

В ходе реализации рабочей программы осуществляется взаимодействие между всеми субъектами воспитательного процесса:

- администрацией образовательной организации ↔ педагогическими работниками,
- администрацией образовательной организации ↔ обучающимися,
- администрацией образовательной организации ↔ родителями (законными представителями) несовершеннолетних обучающихся,
- педагогическими работниками ↔ педагогическими работниками,
- педагогическими работниками ↔ обучающимися,
- педагогическими работниками ↔ родителями (законными представителями) несовершеннолетних обучающихся,
- обучающимися ↔ обучающимися,
- обучающимися ↔ родителями (законными представителями) несовершеннолетних обучающихся.

Также субъектами воспитательного процесса могут быть представители профессионального сообщества (социальные партнеры, работодатели) при их активном участии в воспитательной работе образовательной организации.

Для реализации задач воспитания используются разные технологии взаимодействия, например: сохранение и преумножение традиций, коллективные дела и «соревновательность», взаимодействие между младшими и старшими курсами и др.

В ходе применения технологий взаимодействия и сотрудничества между субъектами осуществляется взаимопознание, взаимопонимание, взаимоотношение, взаимные действия, взаимовлияние.

Ведущим в воспитательной работе является эмоциональный компонент взаимодействия, при котором значительные эмоционально-энергетические затраты на взаимодействие субъектов должны всегда оставаться позитивными.

3. УСЛОВИЯ И ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

3.1. Ресурсное обеспечение рабочей программы

Ресурсное обеспечение рабочей программы предполагает создание материально-технических и кадровых условий.

Материально-технические условия

Образовательная организация располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение указанных в рабочей программе мероприятий. При этом при подготовке к соревнованиям Ворлдскиллс используются ресурсы организаций-партнеров.

Основными условиями реализации рабочей программы воспитания являются соблюдение безопасности, выполнение противопожарных правил, санитарных норм и требований.

Для проведения воспитательной работы образовательная организация обладает следующими ресурсами:

библиотека;

актовый зал с акустическим, световым и мультимедийным оборудованием;

спортивный зал со спортивным оборудованием;

тренажерный зал;

открытые волейбольные и баскетбольные площадки, футбольное поле;

лаборатории, с необходимым для занятий материально-техническим обеспечением;

кабинет психологической разгрузки.

Кадровое обеспечение

Для реализации рабочей программы воспитания могут привлекаться как преподаватели и сотрудники образовательной организации, так и иные лица, обеспечивающие работу кружков, студий, клубов, проведение мероприятий на условиях договоров гражданско-правового характера.

3.2. Особенности реализации рабочей программы

Реализация рабочей программы воспитания предполагает комплексное взаимодействие педагогических, администрации и иных работников образовательной организации, обучающихся и родителей (законных представителей) несовершеннолетних обучающихся.

Для реализации рабочей программы воспитания инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья создаются специальные условия с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

4. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

Оценка результатов реализации рабочей программы осуществляется в двух направлениях:

- наличие условий для воспитания обучающихся: формирование воспитательного пространства и развитие образовательной (воспитательной) среды;
- эффективность проводимых мероприятий, направленных на профессионально-личностное развитие обучающихся, на формирование квалифицированных специалистов, готовых к самостоятельной профессиональной деятельности в современном обществе.

Показатели внутренней оценки качества условий, созданных для воспитания обучающихся, и эффективности реализации рабочей программы воспитания отражены в таблице 1.

Таблица 1. Оценка результативности воспитательной работы

№ п/п	Показатели качества и эффективности реализации программы	Единица измерения	Значение показателя учебной группы		
			на 1 курсе	на 2 курсе	на 3 курсе
1.	Раздел 1. Показатели качества созданных условий для воспитания обучающихся				
1.1.	Количество воспитательных мероприятий, проводимых на уровне района, города, в которых участвовали обучающиеся учебной группы	ед.			
1.2.	Количество воспитательных мероприятий, проводимых на уровне образовательной организации, в которых участвовали обучающиеся учебной группы	ед.			
1.3.	Количество воспитательных мероприятий, проводимых на уровне учебной группы, в которых участвовали более половины обучающихся учебной группы	ед.			
1.4.	Количество творческих кружков, студий, клубов и т.п. в образовательной организации, в которых могут бесплатно заниматься обучающиеся	ед.			
1.5.	Доля обучающихся, занимавшихся в течение учебного года в творческих кружках, студиях, клубах и т.п., от общей численности обучающихся в учебной группе	%			
1.6.	Количество спортивных и физкультурно-оздоровительных секций, клубов и т.п. в образовательной организации, в которых могут бесплатно заниматься обучающиеся	ед.			
1.7.	Доля обучающихся, занимавшихся в течение учебного года в спортивных секциях, фитнес-клубах, бассейнах и т.п., от общей численности обучающихся в учебной группе	%			
1.8.	Доля обучающихся, оценивших на «хорошо» и «отлично» проведенные в учебном году воспитательные мероприятия, от общей численности обучающихся в учебной группе	%			
1.9.	Доля обучающихся, участвующих в работе студенческого совета, стипендиальной, дисциплинарной или других комиссиях, от общей численности обучающихся в учебной группе	%			
1.10.	Доля обучающихся, принявших участие в анкетировании по выявлению удовлетворенностью качеством обучения и условиями образовательного процесса, от	%			

	общей численности обучающихся в учебной группе				
1.11.	Доля обучающихся, оценивших на «хорошо» и «отлично» удовлетворенность качеством обучения, от общей численности обучающихся в учебной группе	%			
1.12.	Доля обучающихся, оценивших на «хорошо» и «отлично» удовлетворенность условиями образовательного процесса, от общей численности обучающихся в учебной группе	%			
1.13.	Доля родителей (законных представителей) обучающихся, оценивших на «хорошо» и «отлично» удовлетворенность условиями образовательного процесса, от общей численности родителей обучающихся в учебной группе	%			
1.14.	Доля преподавателей, работающих в учебной группе, оценивших на «хорошо» и «отлично» удовлетворенность условиями образовательного процесса, от общей численности преподавателей, работающих в учебной группе	%			
1.15.	Доля обучающихся, участвовавших в добровольном социально-психологическом тестировании на раннее выявление немедицинского потребления наркотических средств и психотропных веществ, от общей численности обучающихся группы	%			
2.	Раздел 2. Показатели эффективности проведенных воспитательных мероприятий для профессионально-личностного развития обучающихся				
2.1.	Доля обучающихся, не пропустивших ни одного учебного занятия по неуважительной причине от общей численности обучающихся в учебной группе	%			
2.2.	Средний балл освоения ОПОП по итогам учебного года (по всем обучающимся учебной группы по результатам промежуточной аттестации за зимнюю и летнюю сессии)	1,0-5,0 балл			
2.3.	Доля обучающихся, участвовавших в предметных олимпиадах от общей численности обучающихся в учебной группе	%			
2.4.	Количество победителей, занявших 1, 2 или 3 место в предметных олимпиадах, из обучающихся учебной группы	чел.			
2.5.	Количество участников, выступивших с докладами на научно-практических конференциях, из числа обучающихся в учебной группе	чел.			
2.6.	Количество опубликованных научных статей, подготовленных обучающимися учебной группы	чел.			
2.7.	Средний % заимствований при выполнении курсовой работы (проекта) обучающимися учебной группы	%	-		
2.8.	Средний % заимствований при выполнении дипломной работы (проекта) обучающимися учебной группы	%	-	-	
2.9.	Доля обучающихся, получающих повышенную стипендию по результатам летней сессии от общей численности обучающихся в учебной группе	%			
2.10.	Доля обучающихся, получивших отметку «отлично» и положительный отзыв работодателя по преддипломной практике от общей численности обучаю-	%	-	-	

	щихся в учебной группе				
2.11.	Доля обучающихся, получивших минимальный разряд при сдаче квалификационного экзамена по модулю Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих от общей численности обучающихся в учебной группе	%	-		
2.12.	Доля обучающихся, получивших повышенный разряд при сдаче квалификационного экзамена по модулю Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих от общей численности обучающихся в учебной группе	%	-		
2.13.	Доля обучающихся, участвующих в региональном чемпионате Ворлдскиллс, от общей численности обучающихся в учебной группе	%	-		
2.14.	Доля обучающихся, сдававших ГИА по оценочным материалам Ворлдскиллс, от общей численности обучающихся в учебной группе	%	-	-	
2.15.	Доля обучающихся, сдавших демонстрационный экзамен в ГИА на положительную оценку (отлично, хорошо, удовлетворительно), от общей численности обучающихся в учебной группе	%	-	-	
2.16.	Доля обучающихся, сдавших демонстрационный экзамен в ГИА на «отлично» от общей численности обучающихся в учебной группе	%	-	-	
2.17.	Количество обучающихся в учебной группе, получивших на одном из государственных аттестационных испытаний в ходе ГИА оценку «неудовлетворительно»	чел.	-	-	
2.18.	Доля обучающихся, получивших награды, грамоты за участие в творческих конкурсах, фестивалях, иных мероприятиях различного уровня, от общей численности обучающихся в учебной группе	%			
2.19.	Доля обучающихся, получивших награды, грамоты за участие в спортивных соревнованиях, ГТО и иных физкультурно-оздоровительных мероприятиях различного уровня, от общей численности обучающихся в учебной группе	%			
2.20.	Доля положительных отзывов работодателей по результатам проведенных воспитательных мероприятий от общего количества отзывов работодателей в учебной группе	%			
2.21.	Доля положительных отзывов родителей (законных представителей) обучающихся учебной группы по результатам проведенных воспитательных мероприятий от общего количества отзывов родителей учебной группы	%			
2.22.	Доля положительных отзывов преподавателей учебной группы по результатам проведенных воспитательных мероприятий от общего количества отзывов преподавателей учебной группы	%			
2.23.	Количество обучающихся учебной группы, состоящих на различных видах профилактического учета/контроля	чел.			

2.24.	Количество обучающихся с выявленным фактом немедицинского потребления наркотических средств и психотропных веществ в учебной группе	чел.			
2.25.	Количество правонарушений, совершенных обучающимися учебной группы за учебный год	ед.			
2.26.	Количество обучающихся, совершивших суицид или погибших в ходе неправомерных действий («зацеперы» и др.)	чел.			
2.27.	Количество обучающихся, получивших травмы при проведении воспитательных мероприятий	чел.			

Приложение 1 к рабочей программе воспитания по специальности
43.01.09 Повар, кондитер

Формирование личностных результатов обучения на дисциплинах общеобразовательного цикла образовательной программы

Наименование элементов образовательной программы	Планируемые результаты														
	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	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 национальные и общечеловеческие гуманистические	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	5) Сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества. готовность и	6) Толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигая в нем взаимопонимания,	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	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-	12) Бережное, ответственное и компетентное отношение к физическому и психологическому здоровью, как собственному, так и других людей, умение оказывать первую помощь	13) Осознанный выбор 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
ОУДБ 01. Русский язык	+	+			+			+		+			+		
ОУДБ. 02 Литература	+	+			+			+		+			+		+
ОУДБ.03 Иностранный язык					+			+		+			+		
ОУДБ. 04. Математика					+			+		+			+		
ОУДБ.05 История	+	+			+			+		+			+		+
ОУДБ.06 Физическая культура					+			+		+	+		+		
ОУДБ.07 Основы безопасности жизнедеятельности	+	+			+			+		+			+		+
ОУДБ.08 Астрономия					+			+		+			+		
ОУДБ.09 Родная литература	+	+			+			+		+			+		+
ОУДБ.10 Химия		+			+			+		+			+		+
ОУДБ.11 Биология					+			+		+			+		+
ДУП.01 Введение	+	+			+			+		+	+		+		+

профессию: Общие компетенции профессионала

Приложение 2
к рабочей программе воспитания по специальности
43.01.09 Повар, кондитер

Формирование общих компетенций
на дисциплинах, модулях образовательной программы

Наименование элементов образовательной программы	Планируемые результаты										
	ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере
ОГСЭ.01 Основы философии	+	+	+	+		+					
ОГСЭ.02 История	+	+	+	+		+					
ОГСЭ.03. Иностранный язык в профессиональной деятельности	+	+	+	+	+				+		
ОГСЭ.04 Физическая культура				+			+				
ОГСЭ.05 Психология общения	+	+	+	+	+	+					+
ОГСЭ.06 Русский язык и культура речи	+	+	+	+	+	+					
ЕН.01 Химия	+	+	+	+			+				
ЕН.02 Экологические основы природопользования	+	+	+	+			+				
ЕН.03 Информатика	+	+	+	+							
ОПД.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	+	+	+	+			+				
ОПД.02 Организация хранения и контроль запасов сырья	+	+	+	+	+	+	+			+	+

ОПД.03 Техническое оснащение организаций питания	+	+	+				+			+	+
ОПД.04. Организация обслуживания	+	+	+	+	+	+			+	+	+
ОПД.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга	+	+	+	+	+	+			+	+	+
ОПД.06 Правовые основы профессиональной деятельности	+	+	+	+	+	+			+	+	+
ОПД.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности		+	+	+	+				+		
ОПД.08 Охрана труда	+	+	+				+	+			
ОПД.09 Безопасность жизнедеятельности	+	+	+	+			+	+			
ОПД.10 Товароведение продовольственных товаров	+	+	+	+			+		+	+	
ОПД.11 Контроль качества продукции общественного питания	+	+	+	+			+		+		
ОПД.12 Технология приготовления блюд зарубежной кухни	+	+	+	+			+		+	+	
ОПД.13 Коммуникации в профессиональной деятельности	+	+	+	+	+	+				+	
ОПД.14 Управление персоналом	+	+	+	+	+	+			+	+	+
ПМ 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ПМ 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, ви-	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+

дов и форм обслуживания											
ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар, 12901 Кондитер, 16472 Пекарь)	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+



**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Пермский агропромышленный техникум»**

**КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН
ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ**

**по специальности
43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР
на 2020-2021 учебный год**

Пермь, 2020

Сентябрь

<i>Направление воспитательной работы</i>	<i>Название мероприятия</i>	<i>Сроки исполнения</i>	<i>Ответственные</i>	<i>Результат</i>	<i>Отметка о выполнении</i>
<i>Гражданско-патриотическое воспитание</i>	1) Проведение мероприятий по профилактике экстремизма, терроризма и других форм насилия среди молодежи: - тематические классные часы, просмотр видеофильмов; - Кл. час «Памяти Беслана». 2) Ознакомление с Уставом техникума, Правилами внутреннего распорядка для студентов техникума (Правила дорожного движения, Положение о дежурстве и др. локальные акты, касающиеся жизнедеятельности студентов) 3)Классный час «История создания вооруженных сил России»	2-8 сентября 1 сентября До 20 сентября 30 сентября	Руководитель структурного подразделения Классные руководители Преподаватели ОБЖ Преподаватель истории Педагог-организатор	100% охват обучающихся	
<i>Культурно-творческое воспитание</i>	1)Линейка, посвященная Дню знаний. 2)Подготовительная работа ко Дню учителя. 3) Вербочный курс.	1 сентября С 14 сентября 17 сентября	Руководитель структурного подразделения Педагог-организатор Воспитательная служба Классные руководители	100% участие всех групп	
<i>Экологическое воспитание</i>	1)Экологическая тропа ООПТ «Липовая гора» 2)Лесопарк «Верхняя Курья» 3)Игра «Мой Пермский край» с президентом фонда «Прикамский фермер»	09.09.2020 16.09.2020 21, 24, 25 сентября	Педагог-организатор Классные руководители ССТ ОДОД	100% участие волонтерского отряда «Добро.Есть» Удовлетворен-	

	<p>4) Экологическая тропа «По следам Миндовского» в лесопарке «Серебрянский»</p> <p>5) Открытая олимпиада «Здоровый образ жизни»</p> <p>6) Диагностическое тестирование обучающихся ОДОД «Экологический центр»</p>	<p>23.09.2020</p> <p>21-30.09.2020</p> <p>сентябрь</p>		<p>ность проведением мероприятия 85%</p> <p>Призовые места</p> <p>95% участие первокурсников</p>	
Спортивное и здоровьесберегающее воспитание	<p>1) День здоровья.</p> <p>2) Охват детей «группы риска» досуговой деятельностью.</p> <p>3) Составление графика работы кружков и секций на 2020-2021 учебный год</p> <p>4) Кл. час «Здоровый образ жизни»</p>	<p>8-18.09.2020</p> <p>Сентябрь</p> <p>До 20 сентября</p> <p>30.09.2020</p> <p>07-17.09.2020</p>	<p>Руководитель структурного подразделения Педагог-организатор. Руководители кружков и секций. Социальный педагог</p> <p>Классные руководители</p>	<p>95% участие первокурсников</p> <p>100 % охват</p> <p>Утвержденный график работы кружков и секций</p> <p>100 % охват</p>	
Молодежное предпринимательство	<p>1) Проведение тематического классного часа «Моя профессия»</p> <p>2) Проведение тестирования студентов для выявления потребностей в предпринимательской деятельности</p>	<p>С 21 по 26.09.2020</p>	<p>Классные руководители</p> <p>Руководитель НСО</p>	<p>100 % охват</p> <p>Результаты тестирования</p>	
Профессиональное воспитание. Развитие карьеры.	<p>1) Классный час «Готов ли я к выбору?» (тестирование для выявления готовности к самореализации по выбранной профессии, специальности)</p>	<p>26-31.09.2020</p>	<p>Классные руководители</p> <p>Педагог-психолог</p>	<p>Результаты тестирования удовлетворенностью выбранной профессией</p>	
Студенческое самоуправление	<p>1) Заседание ССТ</p> <p>2) Кл. час «Правила безопасности».</p>	<p>30.09.2020</p> <p>17.09.2020</p>	<p>Руководитель структурного подразделения</p>	<p>План на 2020-2021 уч.г ССТ</p> <p>100% охват обу-</p>	

	3) Тьюторство (Совместные мероприятия по специальностям)	16.09.2020	Педагог-организатор ССТ	чающихся План совместных мероприятий по специальностям	
Организация взаимодействия с родителями	1) Обработка данных социальных паспортов групп. Заполнение социального паспорта ОУ. 2) Диагностика семей первокурсников, семей вновь прибывших учащихся, выявление асоциальных семей. 3) Индивидуальные консультации родителей. 4) Привлечение родителей к работе родительского комитета техникума. 5) Родительское собрание 1 курс «Организация учебного и воспитательного процесса в техникуме»	До 30 сентября Сентябрь Сентябрь 22.09.2020	Руководитель структурного подразделения Педагог-психолог Социальный педагог Классные руководители Администрация	100 % сдача социальных паспортов Проведена диагностика семей первокурсников. Выбран родительский комитет техникума. 50% родителей посетили родительское собрание	
Диагностика	1) «Личностный опросник ИСН» 1 курс	Сентябрь	Педагог-психолог	Диагностикой охвачено 85 % обучающихся	

Октябрь

Направление воспитательной работы	Название мероприятия	Сроки исполнения	Ответственные	Результат	Отметка о выполнении
Гражданско-патриотическое воспитание	1) Единый урок «Школа безопасности» в рамках Дня гражданской обороны. 2) Классный час «День памяти жертв политических репрессий» (Миков П.В., уполномоченный по правам человека) 3) Проведение акции «Забота» по организации помощи ветеранам системы ПОО.	12.10.2020 30.10.2020 13.10.2020	Руководитель структурного подразделения Классные руководители Преподаватели ОБЖ	100% охват	

<p>Культурно-творческое воспитание</p>	<p>1) Конкурс «Селфи с учителем» 2) Концерт ко Дню учителя. 3) Гала-концерт «Ливень» 4) Международный день библиотек 5) 125-летие со дня рождения великого русского поэта Сергея Есенина. 6) Интерактивное занятие по английскому языку «Влияние западной культуры на Российское общество времен правления Петра I» 7) Посвящение в студенты 8) Проведение праздничного концерта, посвященного 80-летию системы профессионально-технического образования.</p>	<p>28.09.2020 – 05.10.2020 12.10.2020 – 30.10.2020 26.10.2020 31.10.2020 26.10.2020- 31.10.2020 02.10.2020 09.10.2020</p>	<p>Руководитель структурного подразделения Педагог-организатор. Студенческий Совет. Библиотекарь. Руководитель Литературной гостиной Преподаватель английского языка</p>	<p>85% охвачены подготовкой к Дню учителя. Повысить на 30% активность обучающихся в творческой деятельности. 75% обучающихся удовлетворены мероприятиями</p>	
<p>Экологическое воспитание</p>	<p>1) Всероссийский урок «Экология и энергосбережение» в рамках Всероссийского фестиваля энергосбережения #Вместеярче. 2) Всемирный день защиты животных. 3) Конкурс творческих работ обучающихся «Уголок России». 4) Устный журнал «Природоохранные законы Петра I»</p>	<p>16.10.2020 04.10.2020 20.10.2020- 15.11.2020 23.10.2020</p>	<p>Преподаватель биологии Классные руководители ОДОД</p>	<p>100 % охват студентов 1 курса 40% призовых мест в конкурсе. 80% удовлетворены мероприятием</p>	
<p>Спортивное и здоровьесберегающее воспитание</p>	<p>1) Спартакиада по футболу 2) Составление графика, плана работы кружков и секций на 2019-2020 учебный год. 3) Охват детей «группы риска» досуговой деятельностью</p>	<p>До 10.10.2020 До 15.10.2020</p>	<p>Руководитель физвоспитания Социальный педагог Классные руководители Руководители кружков и секций</p>	<p>Не менее 40% количество призовых мест в спартакиаде. Утвержденный график кружков и секций 100% охват детей ГР и СОП</p>	

<i>Молодежное предпринимательство</i>	1) Создание сообщества предпринимателей	1-15.10. 2020 г.	Педагог-организатор. Студенческий Совет.	Создано Сообщество предпринимателей	
<i>Профессиональное воспитание. Развитие карьеры.</i>	1) Профессиональный марафон «Хлебный край от колоска до каравая» 2) Встречи студентов с ведущими специалистами сельского хозяйства «Рынок труда. Требования к специалисту. Трудоустройство»	14 – 16.10.2020	Руководитель структурного подразделения Руководители ЦМК	90% участников удовлетворены мероприятием	
<i>Студенческое самоуправление</i>	1) Выборы в студенческий актив 2) Посвящение в актив 3) Заседание студенческого совета	5-11.10.2020 11.10.2020 13.10.2020	Председатель ССТ Педагог-организатор	Выбран студенческий актив. Протокол ССТ	
<i>Организация взаимодействия с родителями</i>	1) Родительское собрание 2-3 курс «Выбор молодых – выбор будущего»	13.10.2020	Руководитель структурного подразделения Руководитель практик Классные руководители Партнеры	50% родителей приняли участие в родительском собрании	
<i>Диагностика</i>	«Личностный опросник ИСН» 2 курс	октябрь	Педагог-психолог	Диагностикой охвачено 85 % обучающихся	

Ноябрь

<i>Направление воспитательной работы</i>	<i>Название мероприятия</i>	<i>Сроки исполнения</i>	<i>Ответственные</i>	<i>Результат</i>	<i>Отметка о выполнении</i>
<i>Гражданско-патриотическое воспитание</i>	1) Встречи студентов первого, второго курса с инспекторами КДН и ЗП «Уголовная ответственность несовершеннолетних» 2) Профилактическое мероприятие «Судьбы»	5-6.11.2020	Социальный педагог Руководитель ОБЖ	100% охват обучающихся всех курсов	

	детей после ДТП», посвященное дню памяти жертв ДТП. 3)Международный день толерантности.	16-21.11.2020 16.11.2020	Педагог-организатор Классные руководители		
Культурно-творческое воспитание	1)Конкурс чтецов, посвященный Международному Дню матери 2)Концерт, посвященный Дню Матери. 3)Классный час, посвященный Дню матери. 4)Викторина «Личность Петра I в творчестве А.С.Пушкина»	19.11.2020 28.11.2020 23-27.11.2020 15.11.2020	Руководитель Литературной гостиной Педагог-организатор Классные руководители	До 40% увеличить количество участников творческих мероприятий	
Экологическое воспитание	1)Конкурс презентаций «Этот удивительный мир»	10-30.11.2020	Классные руководители ОДОД	До 30% увеличить количество призовых мест в Конкурсе	
Студенческое самоуправление	1)Выборы в ССТ 2)Студенческая конференция 3)Создание информационных презентаций на информационном мониторе (в столовой) техника. 4)Работа волонтеров в проведении VII Открытого регионального чемпионата «Молодые профессионалы» (WorldskillsRussia) Пермского края	02-06.11.2020 05.11.2020 Ноябрь-декабрь 2020	Руководитель структурного подразделения Педагог-организатор. Студенческий Совет. Классные руководители	Выбран ССТ. Протокол Студенческой конференции. Созданы 3 видеоролика по мероприятиям	
Молодежное предпринимательство	1) Знакомство с организациями поддерживающими молодежное предпринимательство, проведение экскурсий (Министерство промышленности и торговли Пермского края, Министерство сельского хозяйства Пермского края, Пермская торгово-промышленная палата, Пермский городской бизнес-инкубатор, Точка кипения г. Перми)	15.10 – 15.11. 2020 г.	Пресс-центр Педагог-организатор	Экскурсии на мероприятия	

Спортивное и здоровьесберегающее воспитание	1) Участие в спартакиаде: - Баскетбол - Гиревой спорт - Настольный теннис	27.11.2020	Руководитель физического воспитания	Не менее 35% призовых мест в Спартакиаде	
Профессиональное воспитание. Развитие карьеры.	1) Совместный классный час студентов - первокурсников со старшекурсниками «Навстречу сессии»»	30.11.2020	Руководитель структурного подразделения Педагог-организатор. Студенческий Совет. Классные руководители Руководители ЦМК	До 40% увеличить количество участников конкурсов.	
	2) Выставка-конкурс прикладного искусства «Кладезь мастеров»	21.11.2020			
	3) Встречи с интересными людьми 4) Конкурс проф. мастерства по специальностям: - Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий - Технология мяса и мясных продуктов - Садово-парковое и ландшафтное строительство - Флористика 5) Конкурс проф. мастерства по профессиям: - Кондитер сахаристых изделий - Повар, кондитер	02-03.11.2020			
Организация взаимодействия с родителями	1) Информирование родителей об успехах и проблемах студентов 2) Индивидуальная работа с родителями неуспевающих студентов и студентов «группы риска»		Классные руководители	100% информирование родителей	
Диагностика	Анкета по адаптации 1 курс	ноябрь	Педагог-психолог	100 % охват диагностикой 1 курса	

Декабрь

Направление воспитательной работы	Название мероприятия	Сроки исполнения	Ответственные	Результат	Отметка о выполнении
--	-----------------------------	-------------------------	----------------------	------------------	-----------------------------

Гражданско-патриотическое воспитание	1) День воинской славы – день победы в битве под Москвой – классный час. 2) Международный день прав человека – интеллектуальная игра 1 курс. 3) День конституции РФ 2 курс – интеллектуальная игра 4) День воинской славы – день взятия войсками под командованием А.В. Суворова крепости Измаил – классный час.	05.12.2020 10.12.2020 11.12.2020 24.12.2020	Руководитель структурного подразделения Классные руководители Преподаватели ОБЖ, истории, обществознания	Вовлечение не менее 80% обучающихся в деятельность	
Культурно-творческое воспитание	5) Конкурс красоты и грации «Мисс ПАПТ» 6) Новогодняя шоу-программа	31.10-04.12.2020 25.12.2020	Руководитель структурного подразделения Педагог-организатор СК «Агромафия» Классные руководители	Увеличение на 10% студентов, вовлеченных в данную деятельность	
Студенческое самоуправление	Тренинг на сплочение Студенческого совета	21-22.12.2020	СК «Агромафия»		
Молодежное предпринимательство	1) Написание бизнес-проектов, под руководством наставников. 2) Участие в бизнес мероприятиях (Бизнес Kids – бизнес-акселератор для школьников, Образовательная программа «Бизнес-старт», серия игр «Поколение успешных», Бизнес-лагерь «Я буду предпринимателем», участие в конкурсах и грантах и т.д.) – в течении года	ноябрь 2020 г – январь 2021 г	Классные руководители	30% обучающихся участвуют в написании бизнес-проектов	
Спортивное и здоровьесберегающее воспитание	1) Всемирный день борьбы со СПИДом – профилактическая неделя: - Анкетирование студентов «Что я знаю о ВИЧ/СПИД...» - Классные часы «Вич, спид и наркотики» - Викторина «Что мы знаем о ВИЧ и СПИД»	01-06.12.2021	Руководитель структурного подразделения Педагог-организатор Педагог-психолог	100% охват обучающихся	

	...»		Социальный педагог		
<i>Профессиональное воспитание. Развитие карьеры.</i>	1) Кинофестиваль «Я и моя профессия» 2) Создание информационных презентаций на информационном мониторе (в столовой) техникума. 3) Декада профессионального мастерства «Моя профессия – моя гордость» 4) Экскурсия в ООО «Агрофирма «Труд»	4-18.12.2020	Педагог-организатор Главный специалист Руководитель структурного подразделения	Результаты тестирования	
<i>Организация взаимодействия с родителями</i>	1) Родительское собрание «Итоги I полугодия» по группам (онлайн) 2) Круглый стол по профилактике социально-опасных явлений среди молодежи, с приглашением родителей (законных представителей), представителей КДН и ЗП, ОДН	20.12.2020	Классные руководители	Протокол	
<i>Диагностика</i>	1) Методика диагностики социально-психологической адаптации К.Роджерса и Р.Даймонда (методика СПА) 1 курс 44 вопр. 2) Индивидуальные консультации по результатам диагностик + рекомендации	декабрь	Педагог-психолог	85% охват диагностикой обучающихся	

Январь

<i>Направление воспитательной работы</i>	<i>Название мероприятия</i>	<i>Сроки исполнения</i>	<i>Ответственные</i>	<i>Результат</i>	<i>Отметка о выполнении</i>
--	-----------------------------	-------------------------	----------------------	------------------	-----------------------------

Гражданско-патриотическое воспитание	1)Кл.час «77 годовщина освобождения Ленинграда от фашисткой блокады» 2)Просмотр фильмов о А.Суворове. 3)Историческая интеллектуальная игра «Не для себя тружусь, а для будущей пользы государства»	30 января 22 января	Руководитель структурного подразделения Классные руководители Преподаватели ОБЖ, истории, обществознания	100 % охват обучающихся	
Культурно-творческое воспитание	1)КВН День студента 2)Просмотр фильма по потолке на нравственную тему.	24.01.2020 22.01.2020	Руководитель структурного подразделения Педагог-организатор СК «Агромафия» Классные руководители	40% студентов вовлечены в творческую деятельность	
Экологическое воспитание	1) Познавательный час «Растения, которые пришли в Россию с Петром I»		Преподаватель биологии	80% обучающихся удовлетворены мероприятием	
Студенческое самоуправление	1) Учеба актива	18-19.01.2021	СК «Агромафия»		
Молодежное предпринимательство	1) Участие в бизнес мероприятиях (Бизнес Kids – бизнес-акселератор для школьников, Образовательная программа «Бизнес-старт», серия игр «Поколение успешных», Бизнес-лагерь «Я буду предпринимателем», участие в конкурсах и грантах и т.д.) – в течении года		Руководитель НСО	50% участников НСО активные участники мероприятий	
Спортивное и здоровьесберегающее воспитание	1)Турнир по мас-рестлингу «Чемпионы среди нас». 2)Лыжные гонки	20 .01.2021 31 января	Руководитель физвоспитания.	Призовые места	

Профессиональное воспитание. Развитие карьеры.	1) Профориентационная работа со школами 2) Экскурсия в Тенториум 4 курс 3) Написание бизнес-проектов, под руководством наставников.	13 – 31.01.2021 29.01.2021 ноябрь 2020 г – январь 2021 г	Педагог-организатор ССТ Классные руководители	30% школьников заинтересовались специальностями техникума	
Организация взаимодействия с родителями	Привлечение родителей к профилактической работе с обучающимися	В течение месяца	Классные руководители	10% родителей участвуют в жизни техникума	
Диагностика	Диагностика выпускников. Психологическая готовность к проф.деятельности		Педагог-психолог	85% охват диагностики обучающихся	

Февраль

Направление воспитательной работы	Название мероприятия	Сроки исполнения	Ответственные	Результат	Отметка о выполнении
Гражданско-патриотическое воспитание	1) Просмотр военных фильмов «Великое кино Великой страны» 2) Концерт «Дню защитника Отечества» 3) «Супермэн года» 4) Классный час «Великие битвы» 5) Интеллектуальный поединок «Имени Петра I»	февраль 20.02.2021 21.02.2021 25.02.2021	Руководитель физического воспитания СК «Агромафия» Педагог – организатор Преподаватель ОБЖ	80% обучающихся удовлетворены проведенными мероприятиями	
Культурно-творческое воспитание	1) Конкурс пар в честь Дня всех влюбленных 2) Конкурс среди преподавателей и студентов на лучшее стихотворение, песню о техникуме. 3) Интеллектуальная игра «Где логика?»	14.02.2021 01-15.02.2021 05.02.2021	Педагог-организатор ССТ СК «Агромафия» «Литературная гостиная» Григорьев А.Н.	На 30% увеличение участников творческих мероприятий и конкурсов	

Экологическое воспитание	1)Конкурс научно-исследовательских работ учащихся ОДОД «Экологический центр» 2)Виртуальный час «Какая сила в нем сокрыта...?»: образ Петра I скульптуре"	25.02 – 10.03.2021 26.02.2021	Преподаватели истории и биологии. Руководитель структурного подразделения Члены ОДОД	40% участников победители конкурса	
Студенческое самоуправление	1)Проведение анкетирования по выявлению желаний и предложений, удовлетворенности деятельности ССТ И СК, кружковой деятельностью		Члены ССТ Педагог-организатор	Анализ анкетирования	
Молодежное предпринимательство	1)Участие в бизнес мероприятиях (Бизнес Kids – бизнес-акселератор для школьников, Образовательная программа «Бизнес-старт», серия игр «Поколение успешных», Бизнес-лагерь «Я буду предпринимателем», участие в конкурсах и грантах и т.д.) – в течении года		Руководитель НСО	50% участников НСО активные участники мероприятий	
Спортивное и здоровьесберегающее воспитание	1)Турнир по силовой гимнастике, посвящённый юбилею техникума «Силачи–2021». 2)Встреча с медиками-волонтерами по первому воспитанию обучающихся 1 и 2 курса	20.02.2021 06.02.2021	Руководитель структурного подразделения Педагог-организатор	Призовые места	
Профессиональное воспитание. Развитие карьеры.	1) Масленичные гуляния. Проф. ориентационная работа с учащимися школ. 2) Экскурсии на предприятия работодателей 3) Встречи со значимыми людьми города и края 4) Участие в конкурсах профессиональной направленности	28.02.2021	СК «Агромафия» Классные руководители Главный специалист.	80% обучающихся удовлетворены мероприятиями	
Организация взаимодействия с родителями	1)Проведение родительских собраний по проблеме воспитания толерантности у обучающихся, проявлений экстремизма.	Февраль	Классные руководители	Протокол род.собрания	

<i>Диагностика</i>	1)Тест на аддикцию. Методика диагностики склонности к зависимостям, Лозовая Г.В. (сокращенный -25 воп.), 1-2 курс 2)Диагностика выпускников. Психологическая готовность к проф.деятельности. (3-4 курс) 3)Классный час на тему «Мотивация – ключ к успеху» (Выпускные группы)	февраль	Педагог-психолог	85% охват обучающихся диагностикой	
--------------------	---	---------	------------------	------------------------------------	--

Март

<i>Направление воспитательной работы</i>	<i>Название мероприятия</i>	<i>Сроки исполнения</i>	<i>Ответственные</i>	<i>Результат</i>	<i>Отметка о выполнении</i>
<i>Гражданско-патриотическое воспитание</i>	1) Просмотр военных фильмов «Великое кино Великой страны». 2) Встречи «без галстука» с преподавателями, ветеранами и выпускниками техникума 3) Экскурсия в архив Пермского края	Март 27.03.2021 12.03.2021	Руководитель структурного подразделения Классные руководители Преподаватели ОБЖ, истории, обществознания	90% участников удовлетворены мероприятиями	
<i>Культурно-творческое воспитание</i>	1) Праздничный концерт, посвященный Международному женскому Дню 8 Марта. 2) Тематический вечер «Первый император великой России»	05.03.2021 13.03.2021	Руководитель структурного подразделения Педагог-организатор СК «Агромафия» Классные руководители	40% студентов участвуют в творческой жизни техникума	
<i>Экологическое воспитание</i>	1) Малые реки малой родины	15.03-15.04.2021	ОДОД	30% участников конкурса являются побе-	

				дителями	
Студенческое самоуправление	1) Подготовка к студенческой весне 2) Краевой конкурс «Доброволец СПО59»	март	СК «Агромафия» Педагог-организатор		
Молодежное предпринимательство	1) Защита проектов февраль. 2) Реализация проектов 3) Участие в бизнес мероприятиях (Бизнес Kids – бизнес-акселератор для школьников, Образовательная программа «Бизнес-старт», серия игр «Поколение успешных», Бизнес-лагерь «Я буду предпринимателем», участие в конкурсах и грантах и т.д.) – в течении года	март 2021 г март – июнь 2021 г		80% участников НСО активные участники мероприятий	
Спортивное и здоровьесберегающее воспитание	1) Открытый чемпионат техникума по нормативам ГТО 1) Квест «Немного о важном»	26.03.2021 27.03.2021	Руководитель структурного подразделения Педагог-организатор Педагог-психолог Социальный педагог	80% участие всех студентов	
Профессиональное воспитание. Развитие карьеры	1) Проведение классных часов по определению позиции в жизни готовности к самостоятельному целеполаганию, адекватному самосознанию, стремлению к самостановлению и саморазвитию. 2) «День карьеры» (с приглашением работодателей и представителей Центра занятости) 3) Мероприятия «Схема анализа профессий: варианты использования в игре и индивидуальной профориентации»	март	Педагог-психолог Классные руководители. Главный специалист.	Результаты анкетирования, анализ	

Организация взаимодействия с родителями	1)Родительская конференция «Семья как активный субъект формирования социальной ответственности молодежи»	14.03.2021	Классные руководители	Протокол	
Диагностика	1)Тест на аддикцию. Методика диагностики склонности к зависимостям, Лозовая Г.В. (сокращенный -25 воп.), 1-2 курс 2)Диагностика по авитальной активности. Тест жизнестойкости С.Мади (в адаптации Леонтьева- Рассказовой) по адаптации, анкета		Педагог-психолог	85% охват обучающихся диагностикой	

Апрель

Направление воспитательной работы	Название мероприятия	Сроки исполнения	Ответственные	Результат	Отметка о выполнении
Гражданско-патриотическое воспитание	1)Просмотр военных фильмов «Великое кино Великой страны». 2)Акция «Месяц музеев» - проведение тематических музейных уроков, посвященных Великой Отечественной войне 1941 – 1945 годов. 3)Краевой конкурс «Будем помнить!»	23.04.2021	Руководитель структурного подразделения Классные руководители Преподаватели ОБЖ, истории, обществознания	100 % охват обучающихся	
Культурно-творческое воспитание	1) Гала-концерт СКТВ ПОО 2) Конкурс чтецов «То академик, то герой, то мореплаватель, то плотник...» 3) Часы общения, посвящённые солдатам		Руководитель структурного подразделения Педагог-организатор СК «Агромафия» Классные руководители	Призовые места	

	ВОВ разных национальностей «Связанные одной целью...»		дители «Литературная гостиная»		
<i>Экологическое воспитание</i>	1)Всероссийская акция «Зеленая весна - 2021»		Педагог - организатор	100% участие волонтеров	
<i>Студенческое самоуправление</i>	1)Всероссийский конкурс волонтерских инициатив «Хочу делать добро» 2)Всероссийская добровольческая акция «Весенняя неделя добра»		ССТ Педагог-организатор	100% участие волонтеров	
<i>Молодежное предпринимательство</i>	1)Реализация проектов 2)Участие в бизнес мероприятиях (Бизнес Kids – бизнес-акселератор для школьников, Образовательная программа «Бизнес-старт», серия игр «Поколение успешных», Бизнес-лагерь «Я буду предпринимателем», участие в конкурсах и грантах и т.д.) – в течении года	март – июнь 2021 г	Руководитель НСО	100% реализация проектов	
<i>Спортивное и здоровьесберегающее воспитание</i>	1) «Весёлые старты» спортивный праздник с выпускниками техникума. 2) Ток-шоу « Без галстука!» Встреча с представителями правоохранительных органов, работодателей, представителей администрации района «Мы, толерантны!» 3)Классный час на тему "Психологическая подготовка к защите ВКР"		Руководитель структурного подразделения Педагог-организатор Педагог-психолог Социальный педагог	85% обучающихся удовлетворены мероприятиями	
<i>Профессиональное воспитание. Развитие карьеры</i>	1) День открытых дверей 2) Экскурсии на предприятия работодателей 3) Участие в конкурсах профессиональной направленности 4) Организация и проведение акции в рамках Дня открытых дверей «Зову в свою профессию»		Классные руководители	Привлечение 40 % школьников	

Организация взаимодействия с родителями	1) Распространение памяток по обеспечению безопасности обучающихся среди родителей.		Классные руководители Преподаватель ОБЖ		
Диагностика	1) Эмоциональное выгорание сотрудников техникума 2) Диагностика по авитальной активности. Тест жизнестойкости С.Мади (в адаптации Леонтьева- Рассказовой)		Педагог-психолог	85% охват обучающихся диагностикой	

Май

Направление воспитательной работы	Название мероприятия	Сроки исполнения	Ответственные	Результат	Отметка о выполнении
Гражданско-патриотическое воспитание	Цикл мероприятий, посвященных Дню Великой Победы: - Конкурс «Хлеб войны» - Концерт «Опаленные войной» - Всенародный исторический проект «Лица Победы» - Просмотр военных фильмов «Великое кино Великой страны» - Всероссийская акция «Диктант Победы» - Битва хоров «Песни Великой Победы» - Акция «Ветеран, мы рядом!» - Всероссийская акция «Георгиевская ленточка» - «Бессмертный полк» - Всероссийская акция «Свеча памяти»	Май 2021г	Руководитель структурного подразделения Классные руководители Преподаватели ОБЖ, истории, обществознания	100 % охват обучающихся	
Культурно-творческое воспитание	1) Подготовка к конкурсу «Жемчужина года 2021»		Руководитель структурного подразделения Педагог-организатор	Призовые места	

			Классные руководители		
<i>Экологическое воспитание</i>	Акция «Сохраним леса Прикамья!»	Май 2021 г	Руководитель структурного подразделения Педагог-организатор Классные руководители	80% участие в акции от общего студентов	
<i>Студенческое самоуправление</i>	1) IV Краевой слет волонтеров Прикамья. 2) Краевой конкурс «Доброволец SPO59»	Май 2021г	Педагог-организатор	100% участие волонтерского отряда «Добро.Есть»	
<i>Молодежное предпринимательство</i>	1) Реализация проектов 2) Участие в бизнес мероприятиях (Бизнес Kids – бизнес-акселератор для школьников, Образовательная программа «Бизнес-старт», серия игр «Поколение успешных», Бизнес-лагерь «Я буду предпринимателем», участие в конкурсах и грантах и т.д.) – в течении года	март – июнь 2021 г.	Руководитель НСО	100% реализация проектов	
<i>Спортивное и здоровьесберегающее воспитание</i>	1) Легкоатлетический кросс 2) Классный час на тему "Психологическая подготовка к защите ВКР"		Руководитель структурного подразделения Педагог-организатор Педагог-психолог Социальный педагог	Призовые места	
<i>Профессиональное воспитание. Развитие карьеры</i>	1) Встречи со значимыми людьми города и края 2) Участие в конкурсах профессиональной		Классные руководители	30% обучающихся участвуют в конкурсе	

	направленности				
<i>Организация взаимодействия с родителями</i>	1) Родительские собрания по группам		Классные руководители	Протокол	

Июнь

<i>Направление воспитательной работы</i>	<i>Название мероприятия</i>	<i>Сроки исполнения</i>	<i>Ответственные</i>	<i>Результат</i>	<i>Отметка о выполнении</i>
<i>Гражданско-патриотическое воспитание</i>	1) Поезд Памяти и Славы по маршруту Брест – Владивосток. (Вагон – музей)		Руководитель структурного подразделения Классные руководители Преподаватели ОБЖ, истории, обществознания	Организация экскурсии	
<i>Культурно-творческое воспитание</i>	1) Выпускной 2) «Жемчужина года 2021»		Руководитель структурного подразделения Педагог-организатор СК «Агромафия» Классные руководители	Призовые места	
<i>Экологическое воспитание</i>	1) IV Краевой слет волонтерских бригад по популяризации ЗОЖ и профилактике употребления ПАВ		Педагог-организатор	100% участие волонтеров	
<i>Студенческое самоуправление</i>	1) Итоги учебного года, задачи на следующий учебный год. Планирование работы на 2021-2022 учебный год		Руководитель структурного подразделения.	Отчет	

			Председатель ССТ		
Молодежное предпринимательство	1)Реализация проектов. 2)Подведение итогов работы Сообщества предпринимателей.	март – июнь 2021 г июнь 2021 г.	Руководитель НСО	Отчет	
Спортивное и здоровьесберегающее воспитание	1)Подведение итогов года по спортивной работе. 2)Награждение лучших спортсменов на «Жемчужине года 2021»		Руководитель структурного подразделения Руководитель физвоспитания. Классные руководители	Призовые места	
Профессиональное воспитание. Развитие карьеры	1)Итоги учебного года, задачи на следующий учебный год. Планирование работы на 2021-2022учебный год		Руководитель структурного подразделения	Отчет. Проект плана.	